

N° 33 – AUTOMNE 1997

CULTURES ET NOURRITURES DE L'OCCIDENT MUSULMAN



Essais dédiés à Bernard Rosenberger



Revue publiée avec le concours
du Centre National du Livre et du C.N.R.S.

MÉDIÉVALES 33 AUTOMNE 1997

CULTURES ET NOURRITURES DE L'OCCIDENT MUSULMAN

Essais dédiés à Bernard Rosenberger

CONSIGNES AUX AUTEURS

A – Articles

Les textes seront remis (en double exemplaire) dactylographiés ou imprimés en double interligne, en feuillets de 1 800 signes (30 lignes à 60 signes) sur format 21 × 29,7 cm. Le texte et les notes seront présentés séparément, les notes numérotées en continu à la suite de l'article. Les articles (notes comprises) ne dépasseront pas 45 000 signes (y compris les blancs), sauf consignes spécifiques du responsable du numéro. Les disquettes seront fournies dans un second temps.

Normes de présentation

Les mots et les citations en latin seront présentés en italiques ou soulignés. Les citations (hors le latin) figureront entre guillemets. Les illustrations seront présentées à part, en cliché positif noir et blanc, numérotées et avec une légende dactylographiée. Le nombre des illustrations par article ne dépassera pas 5. Les dessins au trait sont les bienvenus.

Notes

Dans les notes et les références bibliographiques, on respectera les normes suivantes : initiale du prénom de l'auteur en capitale, suivi du nom de l'auteur en petites capitales (sauf l'initiale en capitale) ; titre d'ouvrage en italiques ; tome ou volume ; lieu et date d'édition ; pages.

Pour les articles de revue : titre de l'article entre guillemets, directement suivi, après une virgule (sans « dans » ni *in*), du titre de la revue en italiques ou souligné ; tome ou volume ; année ; pages.

Pour les articles inclus dans des ouvrages collectifs (actes de colloques, mélanges...), même présentation mais le titre de l'article est suivi du mot « dans », puis du nom de l'éditeur scientifique (en petites capitales) suivi de « éd. » ou « dir. », et du titre de l'ouvrage (en italiques).

Pour les éditions des textes médiévaux, le prénom et le nom de l'auteur seront en petites capitales (sauf initiales, en capitales) ; le titre du texte (en italiques) sera suivi du prénom et du nom de l'éditeur scientifique (en petites capitales) suivi de « éd. » ou « dir. ».

B – Notes de lecture

On indiquera dans l'ordre : l'auteur, le titre en italiques (y compris l'intégralité des sous-titres), le lieu d'édition, la maison d'édition, la date de publication, le nombre de pages, le nombre de planches et la nature des index.

SOMMAIRE

Nº 33 AUTOMNE 1997

CULTURES ET NOURRITURES DE L'OCCIDENT MUSULMAN

Essais dédiés à Bernard Rosenberger

ESSAIS ET RECHERCHES

Médiévales 33, automne 1997, pp. 5-8

Henri BRESC

CULTURES ET NOURRITURES DE L'OCCIDENT MUSULMAN

« Manger n'est jamais une affaire simple », comme le rappelle un peu plus loin Halima Ferhat ; l'alimentation est à la fois un marqueur social et culturel, l'occasion d'un acte chargé de valeurs symboliques et un problème de tous les jours, qui devient lancinant en temps de pénurie. Dans l'espace maghrébin et ibérique, dans l'Ibérie musulmane et dans la Berbérie qui est sont horizon de reconquête, l'alimentation rappelle la complexe stratigraphie des cultures, des gestuelles, des tabous et des goûts, depuis le passé romain et roman, souvent très proche, à travers l'acculturation aux modes palatiales de l'Orient abbasside, jusqu'au ressurgissement des savoirs et des plaisirs patoisants à travers la cuisine des élites cordouanes ou marocaines. Alimentation, famine, cuisine, gastronomie nous paraissent donc particulièrement chargés de sens et aptes à réunir des études significatives sur l'espace du monde musulman occidental, dans cet hommage amical à l'initiative et à l'inventivité de Bernard Rosenberger, dans le champ des recherches et la géographie des curiosités qui sont les siennes depuis qu'un certain jour de 1957, après l'agrégation d'histoire, s'ouvrait pour lui un long séjour de seize années d'études et d'enseignement au Maroc.

Ce n'est pas, cependant, le seul bouquet de thèmes où B. Rosenberger a fait œuvre pionnière : du grand Maroc précolonial, il a d'abord étudié l'économie, la production, en l'espèce minière, puis, dans leur aspect le plus moderne, les centres métallurgiques et la fabrication du sucre par de grands centres industriels d'État qui le destinaient à l'exportation. Ces études renvoient toujours à cet État marocain « entêté », à la centralité du noble Makhzen, seul organisme capable de financer et de gérer cette protoindustrialisation, dévoreuse de bois et d'eau, qui marque profondément l'espace maghrébin, exploité et défiguré. Ce Maghreb extrême, qui a dominé du XI[e] au début du XIV[e] siècle la péninsule ibérique de la stature puissante de ses guerriers et qui s'y est acculturé aux mœurs et aux pensées d'al-Andalus, il est, depuis 1415, l'horizon de la *Reconquista*. En butte à un programme d'annexion portugais, puis castillan, il connaît un double mouvement d'émiettement et de

rassemblement : les confréries qui prennent en charge la résistance et les tribus qui ont reconquis leur autonomie dans un « ordre » nouveau et conflictuel du Maghreb intérieur (comme on parle d'un « ordre seigneurial ») s'effacent devant la montée de nouvelles dynasties des profondeurs du Sûs et du Tafilelt. B. Rosenberger s'est attaché à l'étude des effets des entreprises littorales du Portugal et de sa croisade africaine sur la consolidation de la dynastie d'Avis et de l'État, de son prestige et de son autorité au Portugal même. Il a débouché sur l'analyse des stratégies dans le Détroit de Gibraltar, une de ces « mers étroites » qui attirent aujourd'hui l'attention des théoriciens de la guerre navale, à la fois chemin vers un Atlantique musulman dont on mesure aujourd'hui mieux l'importance et pont entre les deux façades montagneuses et urbaines du Rif marocain et de l'Andalus grenadin.

Des études encore sous presse sur l'émigration des Juifs espagnols au Maghreb extrême mettent en lumière toute la complexité des stratigraphies culturelles, et d'abord linguistiques, vers 1492 : juifs arabophones hispanisés, ils transportent avec eux les valeurs du monde ibérique, les livres et l'orgueil de la noblesse de Séfarad. Et aussi une culture matérielle, des modes de se vêtir, de jouer, de cuisiner, qui vont durer, on le sait, jusque dans le Maroc du XX[e] siècle.

Dès ses premières recherches, B. Rosenberger avait privilégié, de concert avec H. Triki, l'étude des nourritures dans leur aspect le plus grave, le plus terrible : les crises de subsistance et les aliments de crise, les plantes de secours. Nous retrouvons ici l'État, ses ennemis et ses substituts : le stockage des réserves, et d'abord du grain, c'est à la fois l'étymologie, le privilège et la légitimité du noble Makhzen, c'est la fonction de redistribution et de largesse qui justifie le monopole revendiqué de l'autorité. Mais d'autres pouvoirs concurrencent le Makhzen, plus proches, plus efficaces, la tribu, la *zaouya*, et l'appel aux nourritures de secours permet d'échapper à la famine, mais non à toutes ses conséquences. Sans parler des aliments immondes, B. Rosenberger évoque les légumineuses toxiques, le lathyrisme, le pain de gland, les tubercules amers et dangereux. L'étude de ces pratiques ne repose pas sur la seule documentation des chroniques, elle fait appel à l'observation ethnographique contemporaine ou à celle, précoce, de Mouliéras, qui fournit, dans ce recueil, d'inestimables informations à la contribution de Mohamed Monkachi. Le blé et l'orge, socialement distingués, et sous toutes leurs formes, pain, couscous de fête, beignet, crêpe, bouillie, *dchicha*, constituent l'horizon idéal de l'alimentation paysanne et les aliments de secours, asperges, escargots, champignons, entrent profondément dans la coutume culinaire et dans le système des goûts.

On retrouvera dans la contribution d'H. Ferhat l'intérêt pour les herbes comestibles, les légumes sauvages, les glands torréfiés, mais ils entrent dans le régime végétarien et d'ascèse des soufis, « moines de l'Islam » maghrébin en ce sens au moins qu'ils pratiquent un ascétisme sévère, qui s'accompagne de l'« ichtyophagie des serviteurs de Dieu » décrite ailleurs pour les ermites chrétiens. Manger en public, acte hon-

teux, manifeste le détachement des soufis de l'éthique commune et l'amitié divine dont ils se réclament. Et H. Ferhat prolonge le thème que nous avons évoqué plus haut : la *zaouya* et le saint concurrencent le pouvoir sur le terrain de la largesse, les miracles nourriciers du second, les banquets qui manifestent l'offre de nourriture créent autour de la sainteté un cercle de clientèle, au demeurant hiérarchisée selon les statuts sociaux : la *zaouya* sait l'importance de la qualité de l'aliment offert pour honorer ses invités qui sont aussi ses soutiens.

La curiosité de B. Rosenberger s'était étendue à la cuisine de tous les jours, à ses variétés, à sa diététique, à la gastronomie qui la soustend. Cet intérêt était sans doute stimulé par l'atmosphère particulière de Paris VIII et de ses recherches. L'histoire des pâtes prolonge celle des diverses manières de consommer les céréales, et contribue à la question *vexata*, mais toujours renouvelée, des apports arabes à la cuisine européenne. La gestuelle, enfin, du repas et son rituel ouvrent de nouvelles et vastes perspectives. Elles sont parcourues, dans ce recueil, par H. Ferhat, on l'a pressenti, mais aussi par F. Aubaile Sallenave, à partir d'une documentation ethnographique mise en parallèle avec les observations des ethnologues de l'Orient méditerranéen. La tonalité magique, les interdits, les recommandations qui pleuvent sur la nourriture de l'accouchée manifestent plus fortement les valeurs qui sont attachées à l'acte alimentaire, destiné ici à assurer à la fois la vie de l'épouse et celle du fragile bébé qui porte les espoirs du couple et de tout le lignage.

Des consommations particulières et de la transmission des goûts et des pratiques culinaires, notre recueil partage bien des intérêts de B. Rosenberger, pour le sucre et les épices dont les usages médicaux sont indissociables de la cuisine, nous rappelant, avec Rosa Kuhne Brabant, que la diète et le régime de vie sont la première médication, et que le médicament n'est autre chose que l'aliment qui concentre habilement les qualités naturelles, le chaud et le sec, le chaud et l'humide, rarement d'autres combinaisons. Ce sont aussi d'efficaces marqueurs culturels, le sucre des électuaires passant à la charcuterie ou au *sikbâdj* vinaigré, les épices locaux affrontant, en qualité de succédanés, ou pour leur goût bien prononcé et apprécié, les épices importées. La contribution de Manuela Marín, enfin, ouvre un large débat sur l'acculturation de l'Occident islamique, qu'on dira plutôt arabe : les emprunts aux langues romanes, les recettes populaires, la particularité andalousienne[1] (dans l'unité de ton avec l'Orient) ne révèlent-ils pas le rôle d'un substrat occidental ? Comme le relève Ana María Cabo González, le lexique botanique de l'Espagne et de la Berbérie, tel que le rapporte Ibn al-Baytâr, manifeste largement les apports mozarabes et berbères à une science fondée sur Dioscoride.

Cuisine savante et savoir botanique, médecine d'Orient et pharmacologie (intimement liés aux arts de la teinture et du maquillage, comme

1. Le terme andalousien est ici utilisé, ainsi que dans l'ensemble des contributions qui suivent, au sens que lui donne Manuela Marín (p. 9 n. 2) [NDLR].

le rappelle un article de B. Rosenberger sur les soins de beauté prodigués à l'esclave pour en faire une marchandise présentable), parfumerie savante se mêlent aux cultures traditionnelles de la tribu, de la montagne, aux expériences alimentaires des temps difficiles et aux goûts enracinés (comme pour les asperges ou les escargots) pour décrire un Occident musulman complexe et stratifié. D'autres recherches suivront, qu'on aurait souhaité présenter ici et maintenant, et dont l'urgence est apparue depuis que l'on a construit le plan de ce recueil. Tel qu'il est, étape entre les entreprises pionnières de B. Rosenberger et les études futures, nous le dédions à son amitié savante et rigoureuse.

Médiévales 33, automne 1997, pp. 9-21

Manuela MARÍN

CUISINE D'ORIENT, CUISINE D'OCCIDENT

Les dernières années ont vu la parution, en Espagne, d'un certain nombre de livres et d'études[1] sur la cuisine d'al-Andalus, cuisine qui est présentée comme l'un des exemples de cet « art de vivre » dans lequel les Andalousiens[2] auraient excellé. Ce phénomène intéressant peut être replacé dans un mouvement plus général, celui de la récupération d'un passé mythique : la Péninsule ibérique à l'époque médiévale aurait vécu un âge de tolérance entre les religions et de coexistence pacifique et harmonieuse des différentes cultures[3]. Tout un modèle de civilisation qui revendique en même temps l'originalité d'al-Andalus, espace historique disparu mais doué d'un caractère d'exemplarité toujours valable à l'heure actuelle. Cet esprit, nous dit-on, était présent non seulement dans les manifestations intellectuelles ou artistiques d'al-Andalus, mais aussi dans les formes de la vie quotidienne et, surtout, dans la cuisine raffinée et exquise qui lui était propre. Cette interprétation idéalisée de l'histoire d'al-Andalus a trouvé un accueil favorable dans des milieux très divers pour des raisons qui ne coïncident pas toujours et dont l'analyse dépasse, en tout cas, le cadre de cet article. En ce qui concerne la cuisine andalousienne, elle a cessé d'être, grâce

1. Voir, par exemple, M. MARTÍNEZ LLOPIS, « Recetas de cocina española con influencia árabe », *Al-Andalus, ocho siglos de historia*, Madrid, 1989 ; L. BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre*, Paris, 1990 (Cf. le compte rendu de D. WAINES dans *Al-Qanṭara*, XIII, 1992, p. 174-176. Traduction espagnole de cet ouvrage, Madrid, 1992) ; J. AGUILERA PLEGUEZUELO, « La cocina hispano-árabe y las cocinas españolas y del norte de África », *Pliegos de Encuentro Islamo-Cristiano*, Madrid, 1991 ; L. BENAVIDES-BARAJAS, *Al-Andalus : la cocina y su historia*, Motril, 1992 ; I. ELÉXPURU, *La cocina de al-Andalus*, Madrid, 1994 ; L. BENAVIDES-BARAJAS, *Nueva clásica cocina andalusí*, Grenade, 1995.

2. J'emploie ce mot comme équivalent de l'arabe *andalusī/andalusīya*, qu'on ne peut pas traduire par *andalou/andalouse*. Cf. J.-P. MOLÉNAT, « Permanence de l'influence de la civilisation arabo-islamique dans la Péninsule ibérique « reconquise » (XIe-XVe siècles) notamment à travers les minorités « transculturelles » (mozarabes et mudéjares) », dans *L'Occident musulman et l'Occident chrétien au Moyen Âge*, M. HAMMAM éd., Rabat, 1995, p. 170, n. 5.

3. Voir à ce propos les réflexions de M. MARÍN et J. PÉREZ, « "L'Espagne des trois religions" : du mythe aux réalités », *Revue du Monde Musulman et de la Méditerranée*, 63-64, 1992, p. 23-25.

à la diffusion de ces idées, la chasse gardée des spécialistes, médiévistes ou arabisants. Ceux qui se considèrent comme tels doivent se réjouir, sans doute, en constatant combien leur sujet de recherche dépasse les étroites limites du monde académique. Mais les caractéristiques particulières des thèmes culinaires, si attirants pour le grand public, ont créé d'une façon inévitable de faux problèmes et propagé des clichés qui se répètent sans cesse. Le moment est peut-être arrivé de revenir aux documents de base et d'examiner, à la lumière des données qu'ils nous apportent, certains de ces lieux communs. Dans les pages qui suivent je voudrais donc poser une question fondamentale, mais qui n'a pas été suffisamment discutée : la cuisine andalousienne a-t-elle vraiment existé ?

Recettes andalousiennes

Pour chercher une réponse à cette question, je vais me concentrer sur les deux livres de cuisine qui sont arrivés jusqu'à nos jours : la *Faḍālat al-ḫiwān* d'Ibn Razīn al-Tuǧībī et l'anonyme *Kitāb al-ṭabīḫ*[4]. On peut, bien sûr, trouver des informations sur les habitudes alimentaires en al-Andalus dans d'autres sources[5], mais pour la question qui nous intéresse ici, ces livres de cuisine ont une valeur supplémentaire : la volonté qu'ont eue leurs auteurs de transmettre, justement, l'image de la cuisine de leur temps et de leur pays. Moins évidente dans le *Kitāb al-ṭabīḫ* (dorénavant cité comme KT), cette intention est clairement exprimée par Ibn Razīn (désormais, IR) dans la préface de son

4. *Faḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, M. IBN ŠAQRŪN éd., Beyrouth, 1984 ; *Kitāb al-ṭabīḫ fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-muwaḥḥidīn li-mu'allif maǧhūl*, A. HUICI MIRANDA éd., Madrid, 1965. L'éditeur a traduit ce dernier texte sous le titre *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid, 1966. Sur l'auteur du premier de ces livres, cf. F. DE LA GRANJA, *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito. Resumen de Tesis Doctoral*, Madrid, 1960, et M. IBN ŠARĪFA, « Ḥawl Ibn Razīn mu'allif Kitāb al-Ṭabīḫ », *Maǧallat Kulliyat al-Ādāb wa-l-'Ulūm al-Insānīya bi-l-Ribāṭ*, VIII, 1982, p. 95-118. Le nom complet d'Ibn Razīn était Abū l-Ḥasan 'Alī b. Muḥammad b. Abī l-Qāsim b. Muḥammad b. Abī Bakr Ibn Razīn al-Tuǧībī, et il écrit son ouvrage entre 1238 et 1243. L'édition de Beyrouth (1984) est à consulter de préférence à celle de Rabat (1981). Le texte anonyme édité et traduit par A. Huici a été compilé pendant les VIe/XIIe-VIIe/XIIIe siècles. L'édition doit être consultée avec des précautions (cf. notes 7, 14 et 21). Seulement une partie de cette compilation peut être considérée comme d'origine andalousienne (cf. note 6). Voir en particulier R. GREWE, « Hispano-Arabic cuisine in the twelfth century », dans *Du manuscrit à la table : Essais sur la cuisine du Moyen Âge*, C. Lambert éd., Paris-Montréal, 1992, p. 131-148.

5. E. GARCÍA SÁNCHEZ, « Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica », dans *Actas del XII Congreso de la UEAI (Málaga, 1984)*, Madrid, 1986, p. 269-288. Pour un panorama d'ensemble sur l'alimentation dans al-Andalus, cf. R. ARIÉ, « Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Âge », *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, 1974-1975, p. 299-311 et D. WAINES, « The culinary culture of al-Andalus », dans *The Legacy of Muslim Spain*, S. KH. JAYYUSI éd., Leyde, 1992, p. 725-738.

ouvrage : « J'ai introduit [dans ce livre] beaucoup de recettes d'al-Andalus, tandis que pour les recettes de l'Orient, je les ai limitées à un nombre choisi et réduit » (p. 31).

Quelles sont ces recettes d'al-Andalus ? Une lecture attentive des deux livres nous offre une première conclusion : le nombre de recettes qui sont qualifiées comme telles n'est pas très élevé. En revanche, beaucoup de recettes qui sont clairement d'origine orientale (par exemple, chez IR, des plats doux comme le *ǧawzīnaq*, le *fālūḏāǧ* ou la *qāhirīya)* ne portent pas ce qualificatif, qui apparaît d'une façon ponctuelle tout au long des deux livres[6]. Parfois, des coordonnées géographiques marquées par l'auteur de KT situent dans al-Andalus certaines recettes : le *muḫallal*, l'un des sept plats qu'on fait « chez nous, dans les festins des noces à Cordoue et à Séville »[7] ; le poisson à la mode de Cordoue, de Séville et de l'occident d'al-Andalus (p. 173 et 176) ; les *muǧannabāt* des mêmes contrées (p. 200) ; le *ḫabīz* de Niebla (p. 209) ; le *mu'allak* et le *maqlū* des bergers dans la campagne de Cordoue (p. 188) et, finalement, une recette qu'un médecin de cette ville préparait au printemps (p. 182).

Si à ce genre d'indications on ajoute d'autres critères, tels que la présence d'un nom d'origine hispanique ou l'absence d'une recette dans les livres orientaux de cuisine, on arrive à dresser une liste des plats qu'on peut considérer d'emblée comme typiquement andalousiens. Dans cette liste, j'ai suivi l'ordre d'IR, auquel j'ai ajouté, le cas échéant, les données de KT.

Ḫubz al-banīǧ

IR souligne que le pain fait avec cette variété de millet (*banīǧ*, mot d'origine hispanique[8]) était très populaire parmi les gens d'al-Andalus à l'époque de sa récolte (p. 37, n° 5 et p. 38). La médecine était en accord dans ce cas avec le goût du peuple (ou la nécessité), puisque le fameux médecin Abū Marwān Ibn Zuhr (l'Avenzoar des Latins, † 557/1162) plaçait le pain de *banīǧ* (ou *banǧ*) seulement au-dessous de ceux de froment et d'orge[9]. IR offre encore une recette pour une bouillie ou soupe *(ḥasū)* de farine de *banǧ* (p. 61, n° 8).

6. IR, p. 54, 119-120, 122, 134-135, 161, 162, 170-173, 178-179. Il faut rappeler aussi que KT reproduit une partie non déterminée du livre de cuisine d'Ibrāhīm b. al-Mahdī (p. 155 sq.).

7. KT, p. 26. Le texte arabe publié appelle ce plat *ṭa'ām al-ġars*, au lieu de *ṭa'ām al-'urs*. L'erreur est corrigée dans *Traducción*, p. 22.

8. Cf. D. A. GRIFFIN, *Los mozarabismos del « Vocabulista » atribuido a Ramón Martí*, Madrid, 1961, p. 97. Voir B. ROSENBERGER, « Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. MARÍN et D. WAINES éd., Madrid, 1994, p. 312-314.

9. ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Kitāb al-Aġḏiya*, éd. et trad. E. GARCÍA SÁNCHEZ, Madrid, 1992, p. 12/48.

Lahṯaǧ

IR (p. 60, n° 7) donne la recette d'une bouillie de farine et du lait que « les gens d'al-Andalus appellent *lahṯaǧ* ». Le mot est attesté dans l'œuvre du grammairien juif d'al-Andalus Ibn Ǧanāḥ (XIe siècle), qui le définit comme une sorte de boue [10]. La recette est l'une des plus simples qu'on puisse trouver : il s'agit de mélanger de la farine dissoute dans de l'eau avec du lait qui est sur le feu, et de remuer ce mélange jusqu'à ce qu'il acquière une consistance épaisse, semblable à la boue qui lui donnait son nom.

Zabzīn

D'après IR (p. 60, n° 7), cette bouillie *(ḥasū)* que les gens d'al-Andalus appelaient *zabzīn* était connue par les habitants de « l'autre bord » *('idwa)* comme *barkūs*. Les deux mots sont très bien documentés, dès l'époque médiévale et jusqu'à nos jours. Dans la recette donnée par IR [11], la pâte de farine et d'eau doit se travailler jusqu'à ce qu'elle prenne la forme de petits pois chiches. Après la cuisson – avec des herbes et des épices – on la sert avec du fromage sec et de la coriandre fraîche. Dans le nord de l'Afrique, *zabzīn* est enregistré surtout comme *bazīn* ou *bzīn*, nom qui s'emploie pour des bouillies de céréales plus ou moins élaborées [12].

Ra's maymūn

Rien ne dit, dans les textes d'IR et de KT, qu'il s'agisse d'une recette propre d'al-Andalus, mais les livres de cuisine orientaux ne l'accueillent pas et elle est vraisemblablement à l'origine du mot espagnol « maimón » [13]. Pour bien comprendre les problèmes que pose le nom de ce plat, il nous faut présenter, au moins sous forme résumée, la recette que nous offrent nos deux textes (IR, p. 76, n° 24 et KT, p. 96 [14]) : on pétrit de la semoule *(samīd)* avec de l'eau chaude, un peu de farine de première qualité *(darmak)*, du levain, de la graisse et des

10. La citation d'Ibn Ǧanāḥ, dans R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde, 1927, *s. v.* Sur Ibn Ǧanāḥ, cf. A. SÁENZ-BADILLOS et J. TARGARONA BORRÁS, *Gramáticos hebreos de al-Andalus (siglos X-XII) : Filología y Biblia*, Cordoue, 1988, p. 109-147.

11. Voir sa traduction dans B. ROSENBERGER, « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales* 16-17, 1989, p. 84. Cf. aussi son article cité dans la n. 8, p. 325.

12. R. DOZY, *op. cit., s. v.* ; W. MARÇAIS, *Textes Arabes de Tanger*, Paris, 1911, *s. v. abāzīn*. Les voyageurs européens ont remarqué de tout temps la consommation de ce mets ; voir, par exemple, G. F. LYON, *A Narrative of travels in Northern Africa in the years 1818, 19 and 20*, Londres, 1985. La version libyenne est différente : « [bazīn] is the national dish of Libya. It consists of barley or wheat flour cooked in water and stirred into a fairly hard paste, which is squeezed into a dome-shaped mass or a cone. Over this is poured a red sauce made with meat » (ABDELKAFI, *Weddings in Tripolitania*, Tripoli, 1977, p. 67).

13. Cf. J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, III, Madrid, 1954, p. 194-195.

14. Celle de KT commence à la page 96 du texte édité, mais elle continue à la

œufs. Cette masse, une fois levée, est versée dans une marmite qui doit avoir un col étroit. Au centre de la masse on place alors un roseau et le tout est mis au four. Quand la cuisson est finie, on casse avec soin la marmite de façon à préserver la masse dans sa forme, qui ressemble, dit IR, à la tête d'un homme. On extrait le roseau et dans le trou qu'il a laissé on verse du beurre fondu et du miel. Le *ra's maymūn* est finalement décoré avec des pignons, des pistaches et des amandes.

D'autres versions de cette recette (IR, p. 77, nº 25 et p. 78 ; KT, p. 100) l'enrichissent avec des viandes diverses fortement épicées, mais elle garde toujours sa forme ronde caractéristique. Cette particularité apparaît aussi dans une autre recette de KT (p. 27), sous le nom de *ṣifat al-farṭūn*. De nouveau on fabrique une masse (cette fois en employant des œufs pour la figer) qui doit prendre la forme du récipient, appelé, d'après KT, *farṭūn*, masse qui ressemble de très près au vrai *ra's maymūn*. Ce plat, nous assure l'auteur de KT (p. 85), doit être présenté à la fin d'un repas.

Le mot *farṭūn*, d'origine hispanique[15], est employé aussi par un texte médical d'auteur andalousien cité par R. Dozy et dans lequel il est identifié avec la calotte appelée *šāšiya*[16]. Cette dernière dénomination apparaît à nouveau dans KT (p. 183) dans une recette qui porte le nom de *šāšiyat Ibn al-Waḍī'*, et qu'on faisait dans la ville nord-africaine de Bougie. Ici, la forme ronde du plat, celle qui le caractérise, est complétée par l'identification avec l'objet qui lui donne son nom : sur la couleur verte des légumes qui couvrent la boule de nourriture, le beurre fondu qui tombe d'en haut représente le gland de la calotte que portait l'inconnu dénommé Ibn al-Waḍī'.

Comme je l'ai déjà fait remarquer, le mot espagnol « maimón » est à mettre en relation avec notre *ra's maymūn*. En espagnol ancien, « maimón » est documenté avec le sens de « singe »[17] ; la forme « bollo [brioche] maimón » est également attestée par le *Diccionario de Autoridades* (1726), qui le décrit comme un pain blanc, un massepain ou une brioche qui renferme des charmes. Dans l'histoire du mot espagnol[18], on n'a pas tenu compte, jusqu'à présent, de l'existence de ces recettes andalousiennes, dans lequelles le mot en question a le sens évident d'« heureux ». Je me demande, donc, si ce n'est pas ici qu'il faut chercher l'origine sémantique du mot espagnol « bollo maimón », plutôt que dans

page 100. Il est clair que les feuillets du ms. original ont été déplacés, et que le texte du fº 28vº continue au fº 30rº. Huici a remarqué ce fait dans *Traducción*, p. 106, n. 1, mais il a conservé l'ordre dans lequel il a trouvé les feuillets, ce qui rend la recette incompréhensible.

15. Cf. F. J. SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, réimpr. Amsterdam, 1967, p. 205.

16. R. DOZY, *Supplément, op.cit.*, s. v. *šāšiya*.

17. L. EGUILAZ Y YANGUAS, *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, Grenade, 1886, p. 442 (qui cite l'infant don Juan Manuel, 1326). A. HUICI MIRANDA suit cette acception dans sa traduction des recettes de KT.

18. Cf. J. COROMINAS, *loc. cit.*

le sens de « singe » qu'on ne trouve pas dans les textes qui documentent l'arabe parlé dans al-Andalus[19].

Muğabbanāt

« C'est un péché d'aller à Xérès et de ne pas y goûter les *muğabbanāt* », disaient les gens d'al-Andalus à propos de ces gâteaux au fromage bien connus[20]. IR et KT nous offrent un catalogue assez fourni de recettes, dans lesquelles on souligne parfois les caractères spécifiquement andalousiens. Ainsi, la prédilection des gens d'al-Andalus pour la *muğabbana* dépourvue de liquide, qui est servie dans un grand plat au milieu duquel on place un récipient avec du miel pour accompagner le gâteau (IR, p. 82-83). Une sorte de *muğabbana*, cuite dans du lait et faite dans le four, reçoit le nom d'origine hispanique de *qīğāṭa* (« quesada », gâteau de fromage), enregistré par IR (p. 83, nº 35) et KT (p. 202[21]). D'après ce dernier, la *qīğāṭa* recevait aussi dans al-Andalus le nom de *sab' buṭūn*[22]. Il y avait, encore, une *muğabbana* appelée la « tolédane » (*ṭulayṭulīya*, dans IR, p. 85, nº 39 et KT, p. 201)[23].

La popularité de ces gâteaux au fromage dans al-Andalus eut une continuité en Afrique du Nord. Quand l'Égyptien 'Abd al-Bāsiṭ b. Ḫalīl visita Tunis en 867/1462, on lui offrit dans un banquet des *muğabbanāt* qu'il décrit en détail et qu'il qualifie comme « un mets d'al-Andalus ». Il est vrai que le banquet était servi dans la maison du chef des commerçants de Tunis, Abū l-Qāsim al-Bunyūlī al-Ġarnāṭī al-Andalusī[24].

Fidāwš

Parmi les recettes de pâtes, si nombreuses dans les livres de cuisine arabes, celle-ci porte un nom d'origine clairement hispanique (IR,

19. Voir les ouvrages de F. CORRIENTE, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, 1988 ; *El léxico árabe andalusí según el « Vocabulista in Arábico »*, Madrid, 1989 ; *El léxico árabe estándar y andalusí del « Glosario de Leiden »*, Madrid, 1991.

20. Proverbe recueilli par le géographe AL-Ḥiğārī, dans AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb*, I, I. 'ABBĀS éd., Beyrouth, 1968, p. 184. Cf. H. PÉRÈS, *La poésie andalouse en arabe classique au XIe siècle*, Paris, 1953, p. 316. Le mot arabe est à l'origine de l'espagnol « almojábanas ».

21. Dans le texte édité, *fīğāṭa*, corrigé dans *Traducción*, p. 228.

22. Dans *Traducción*, p. 228, cette dénomination est traduite comme « les sept ventres ». Mais je suggère la possibilité de traduire « les sept doublures », en suivant la description de la recette, dans laquelle couches de pain *(raġīf)* et de fromage s'alternent dans la marmite. Pour l'usage de *buṭūn* dans ce sens, cf. F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispanoárabe », *Vox Romanica*, 39, 1980, p. 196.

23. Sur les fraudes dans la préparation des *muğabbanāt* qu'on vendait dans le souk, cf. AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, G. S. COLIN et E. LÉVI-PROVENÇAL éd., Paris, 1931, p. 36-37.

24. Cf. R. BRUNSCHVIG, *Deux récits de voyage inédits en Afrique du Nord au XVe siècle : 'Abdalbāsiṭ b. Ḫalīl et Adorne*, Paris, 1936, p. 21/75. Sur la tradition culinaire d'al-Andalus en Tunisie, cf. F. SKHIRI, « Les traditions culinaires andalouses à Testour », *Cahiers des Arts et des Traditions Populaires*, II, 1968, p. 21-28.

p. 90)[25], employé dans l'arabe d'al-Andalus et qui est passé dans les dialectes nord-africains. Traduit habituellement comme « vermicelle », le *fidāwš* pouvait avoir des formes diverses, d'après KT (p. 184) : allongé comme le grain de froment, rond comme le grain de coriandre et fin comme le papier. Ce dernier, ajoute le texte, est celui que mangent les femmes, cuit avec de la courge, des épices et de la graisse[26].

Ğalğa

IR identifie ce mot avec l'arabe *marqa* (bouillon, sauce), et lui dédie un court paragraphe : « les Chrétiens *(rūm)* l'emploient beaucoup pour le poulet rôti, la viande rôtie, le *salīq* ou le poisson. Cette sauce appelée *al-ğalğa* est des meilleurs plats qu'ils font, à cause de son degré de chaleur ». La sauce à la mode des Chrétiens apparaît aussi comme *šalša* (IR, p. 200). Les deux manières de transcrire le même mot d'origine hispanique[27] reflètent la pénétration de certaines habitudes sociales du monde chrétien péninsulaire dans al-Andalus. Dans les régions du *šarq al-Andalus*, lieu d'origine d'Ibn Razīn, cette pénétration est signalée par les historiens dans l'entourage de l'émir Ibn Mardanīš, qui opposa une résistance féroce aux Almohades[28].

Balāğa

Plat de tripes qu'on donne comme caratéristique des villes du Maghreb : Cordoue, Marrakech et les régions qui se trouvent entre ces deux villes (KT, 49 ; IR, p. 127)[29].

Isfīrīya

Nos deux livres de cuisine offrent de nombreuses recettes de ce plat (IR, p. 144, 210 ; KT, p. 22, 23, 74, 137, 169). Si les ingrédients varient beaucoup, toutes ces recettes ont un caractère commun. En effet, il s'agit presque toujours de faire une sorte de pâte très mince, qui est coupée ensuite en bandes longues et étroites, employées parfois pour décorer un autre plat[30]. L'*isfīrīya*, à l'instar d'autres plats déjà mentionnés, se préparait aussi pour être vendue dans les souqs ; ainsi devait

25. Cf. F. J. SIMONET, *Glosario*, p. 213. La recette d'IR est traduite dans B. ROSENBERGER, « Les pâtes », *loc. cit.*, p. 82.
26. Voir dans KT, p. 193-194, d'autres recettes qui servent pour l'engraissement d'hommes et de femmes.
27. F. J. SIMONET, *Glosario*, p. 505. Dans les livres de cuisine orientale, on trouve un autre emprunt aux langues romanes : *ṣalṣ*, attesté par la *Wuṣla* (cf. M. RODINSON, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *R.E.I.*, 1949, p. 142) et par le *Kanz al-fawā'id*, M. MARÍN et D. WAINES éd., Beyrouth, 1993, p. 38.
28. Cf. IBN AL-ḪAṬĪB, *A'māl al-a'lām*, E. LÉVI-PROVENÇAL éd., Rabat, 1934, p. 300 et IBN SA'ĪD, dans AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb* (éd. I. 'ABBĀS), I, p. 222-223.
29. Voir AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, p. 39, sur les fraudes dans la préparation de ce plat par les vendeurs du souk.
30. La seule recette qui ne présente pas ces caractéristiques se trouve dans KT (p. 22 : des boulettes de viande qu'on préparait pour le *sayyid* Abū l-Ḥasan à Marrakech).

faire le père d'Ibn Fatūḥ, homme de lettres qui était aussi connu comme Ibn Ṣāḥib al-Isfīrīyā[31]. La documentation la plus ancienne sur ce plat, déjà signalée par R. Dozy[32], se trouve dans l'œuvre de l'historien Ibn al-Qūṭīya († 367/977).

Ra's barṭāl

Recette de fèves vertes (IR, p. 240, n° 3) dont le nom veut dire « tête de moineau »[33].

Mušamma'

Il s'agit d'une préparation de thon sec (IR, p. 209), qui a donné l'espagnol actuel « mojama »[34], encore en usage. Le plat est inconnu des livres de cuisine orientaux, qui par contre contiennent beaucoup de préparations de poissons secs (comme la *ṣaḥnā'* ou les *baṭāriḫ*) qu'on ne trouve pas dans l'Occident islamique.

Qawqan

Ibn Razīn (p. 275) offre une recette d'escargots auxquels il donne leur nom berbère *(aġlāl)* ainsi que celui-ci, d'origine hispanique et employé dans al-Andalus[35]. Après des instructions très précises sur la façon de les nettoyer et les cuire, IR constate que les escargots « sont des choses dégoûtantes, mais la plupart des gens les mangent sans répugnance parce qu'ils se nourrissent, au printemps, des herbes de la terre ».

On peut compléter ce sobre commentaire d'IR avec les observations faites par J. Jouin à Rabat au milieu des années 50 de ce siècle, pendant la fête du début de l'été *('anṣara)* : « vers quatre heures, on fait une collation d'escargots *ġlāl*. Cette collation est très importante car, en la date du solstice d'été, les forces magiques sont en effervescence ; il y a beaucoup à craindre, beaucoup à gagner aussi et il s'avère que les escargots ont ce qu'il faut pour repousser les influences maléfiques de l'heure et capter les bénéfiques. D'autant plus qu'à leur vertu naturelle, due aux plantes magiques dont ils se nourrissent et qui le jour de *'anṣara* sont très efficaces, vient s'ajouter l'action de celles qu'on introduit dans la marmite de cuisson »[36]. Si le texte andalousien ne dit rien sur les propriétés magiques des escargots, il est évident que la

31. F. DE LA GRANJA, « Un literato arábigoandaluz olvidado : Ibn Fatūḥ », *Al-Andalus*, XXXII, 1967, p. 460.
32. *Supplément, s. v.*, en citant le ms. encore inédit à l'époque de la rédaction du *Supplément*. Cf. *Ta'rīḫ iftitāḥ al-Andalus*, éd. P. de GAYANGOS, E. SAAVEDRA et F. CODERA, trad. J. RIBERA, Madrid, 1926, p. 106/91.
33. Sur *barṭāl*, cf. E. GARCÍA GÓMEZ, *Todo Ben Quzmān*, III, Madrid, 1972, p. 421.
34. Cf. J. COROMINAS, *op. cit.*, III, p. 411.
35. Cf. D. A. GRIFFIN, *op. cit.*, p. 184 ; F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispano-árabe (III y IV) », *Awrāq*, IV, 1981, n° 309.
36. J. JOUIN, « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », *Hespéris*, XLIV, 1957, p. 325.

croyance en leur effet bénéfique, dérivé de leur nourriture, n'est pas très éloignée de celle qui est attestée dans le Maroc contemporain.

Plats d'Orient à la mode andalousienne ?

À cette liste on peut ajouter des mets qui portent dans al-Andalus un nom qui leur est propre, bien que le plat soit parfaitement connu dans les contrées orientales du monde islamique. J'ai sélectionné les cas suivants :

Folyāṭil

Ce nom hispanique de la pâte feuilletée, IR l'emploie dans une recette de *ṯarīda* qu'il qualifie d'orientale (p. 49, nº 17 ; et aussi p. 54, nº 24). Et, en effet, il s'agit de la soupe classique des Arabes, qui n'a d'andalousien que le nom donné à la pâte feuilletée. À noter que la lecture du texte édité d'IR suit le manuscrit de Tübingen, dont le copiste était oriental ; c'est le manuscrit de Madrid qui donne la lecture la plus correcte, comme l'a très bien expliqué F. de la Granja[37].

Ǧašīš al-aruzz

Ǧašīš, comme son double *dašīš*, appartient au fond commun de la cuisine arabe classique, et on peut trouver des recettes pour ces préparations dans les traités orientaux de cuisine. Il s'agit de grains concassés, qu'on « fait cuire ensuite dans une marmite où l'on a préparé l'habituel bouillon de viande grasse... »[38]. La spécificité andalousienne de ce plat tel qu'il est décrit par IR (p. 62, nº 11) vient de son ingrédient principal : « ce *ǧašīš* n'est pas très connu en dehors de mon pays, Murcie, et de Valence – que Dieu la rende [à l'Islam] –, parce qu'elles sont terres où l'on cultive beaucoup le riz, ce qui n'arrive pas dans d'autres régions d'al-Andalus ».

Tafāyā

C'est le nom donné dans al-Andalus et au Maghreb à l'*isfīḏabāǧ*[39], mets d'origine orientale qui peut avoir une couleur verte, si l'on emploie la coriandre fraîche, ou blanc (IR, p. 103, 154 (nº 6), 155 (nº 2), 203 ; KT, p. 85, 86, 87, 118, 119, 173, 174).

Finalement, le mot *mirkās / mirqās* (IR, p. 144-146, 234 ; KT, p. 21, 24, 168) équivalent des *laqāliq / laqāniq* (« saucisses ») orientales, et

37. F. de la Granja « Nota sobre la "maflêṭa" de los judíos de Fez », *Al-Andalus*, XXV, 1960, p. 235-238. Ibn Quzmān emploie dans son *dīwān* un autre mot de même origine pour la pâte feuilletée, cf. E. García Gómez, *Todo Ben Quzmān*, III, p. 411.

38. B. Rosenberger, « Diversité des manières de consommer les céréales », *loc. cit.*, p. 339.

39. Ibn al-Ḥaššā', *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, G. S. Colin et H. P. J. Renaud éd., Rabat, 1941, nº 18.

qui s'emploie encore aujourd'hui dans le Maghreb, est aussi d'origine hispanique[40].

L'usage de ce genre de mots, c'est-à-dire l'interférence lexicale de la langue romane avec l'arabe d'al-Andalus[41], peut s'observer non seulement dans les noms de plats qu'on vient d'examiner, mais aussi dans certains noms d'ingrédients, végétaux ou animaux : l'artichaut appelé *laṣīf* ou *qannārīya*[42] (IR, p. 115 et 217) ; le *šardūn*, variété d'origan (IR, p. 255) ; le *būšīn*, nom roman du persil[43] (IR, p. 101) ; le lapin appelé *qunilya*[44] (IR, p. 139, 141, 142) ; les escargots mentionnés plus haut ; des poissons comme le *mul* (« rouget »[45]) ou le *qamarūn*[46] (IR, p. 202 et 275) et, finalement, le mot *būǧūn* employé pour le pigeon (KT, p. 44 et 124). La présence de ces mots, cependant, est surtout révélatrice des particularités de l'arabe d'al-Andalus, plutôt que de l'originalité de sa cuisine. Au-delà du lexique, il faut chercher les caractères spécifiques de l'art culinaire andalousien dans l'ensemble des recettes conservées dans IR et KT, pour essayer de déterminer ce qui le rend – ou ne le rend pas – différent de la cuisine orientale.

Une cuisine andalousienne ?

Pour la plupart, les caractéristiques qui marquent ces recettes sont à mettre en rapport avec l'usage de certains ingrédients, produits en abondance dans al-Andalus ou, au contraire, difficiles à trouver dans ce pays. C'est ainsi que, sur la base des données d'IR, on peut affirmer que l'huile employée est toujours l'huile d'olive[47] ; l'huile de carthame *(zayt ḥulw)* et l'huile de sésame, si fréquentes dans les livres de cuisine orientaux, ne sont mentionnées qu'en deux occasions (IR, p. 55, 90 et 221). Pour le vinaigre, même uniformité : il s'agit toujours de *ḫall*, et, très exceptionnellement, de *ḫall laymūnī, ḫall al-ḥiṣrim, ḫall al-līm* ou

40. Cf. F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispano-árabe », *loc. cit.*, p. 198. Voir les vers du poète al-Munfatil traduits par H. PÉRÈS dans *La poésie andalouse*, p. 315-316.

41. Sur ce phénomène, cf. F. CORRIENTE, *Árabe andalusí y lenguas romances*, Madrid, 1992, p. 132.

42. R. DOZY, *Supplément, s. v. laṣīf* ; pour *qannārīya*, voir M. ASÍN PALACIOS, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán*, Madrid, 1943, p. 319-320.

43. Le texte édité d'IR offre cette lecture. Mais il devrait être *b.r.šīn*, transcription du mot hispanique *perrixīn* (F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispano-árabe (III y IV) », *loc. cit.*, n° 226.

44. D. A. GRIFFIN, *Los mozarabismos*, *op. cit.*, p. 190.

45. P. TORRES, « La ictionimia en el "Vocabulista" de Alcalá », dans *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus*, E. GARCÍA SÁNCHEZ éd., Grenade, 1990, p. 53.

46. Le nom de ces petits poissons du fleuve de Séville est aussi attesté par AL-ARBŪLĪ, « Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām 'alà al-aġḏiya de al-Arbūlī », A. DÍAZ GARCÍA éd. et trad., *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII, 1978-1979, p. 5-37 ; X-XI, 1982-1983, n° 116.

47. Cf. E. GARCÍA SÁNCHEZ, « El consumo de aceite de oliva y otras grasas vege-

ḫall zanbū‘ (vinaigre de citron, de verjus, de lime ou de pamplemousse). L'eau de rose est connue, mais son usage est plus restreint qu'en Orient[48]. Les fruits secs – amandes, pignons, noisettes – entrent dans beaucoup de recettes, comme en Orient, mais on remarque que les pistaches apparaissent plus rarement. Les 46 variétés d'« eaux » qu'on trouve, par exemple, dans le *Kanz al-fawā'id*[49], sont réduites à 12 dans IR *(mā' al-basbās al-aḫḍar, mā' al-baṣal, mā' ḥabb al-rummān al-ḥāmiḍ, mā' al-ḥiṣrim, mā' al-ḥimmiṣ al-abyaḍ, mā' al-silq, mā' kuzbara ḫaḍrā', mā' līm, mā' al-līm al-aḫḍar, mā' maqdūnis, mā' na‘na‘* et *mā' ward*[50]*)*. L'eau de menthe et l'eau de coriandre fraîche forment d'habitude une combinaison très employée pour assaisonner les plats et qui peut être remplacée par un mélange d'épices avec du safran et du *murrī*[51]. Les épices les plus employées sont, sans doute, le poivre et la coriandre sèche, tandis que le carvi, qui accompagne en général la coriandre dans les recettes orientales, est presque absent de la cuisine andalousienne[52].

Le caractère général de cette cuisine serait donc un répertoire d'ingrédients plus limité que celui qu'on trouve dans la cuisine orientale. Mais les procédés de cuisson[53], les modalités de combinaison des différents éléments, le « ton » des recettes, restent fondamentalement les mêmes. Dans l'ensemble des deux livres de cuisine examinés ici, la part des recettes andalousiennes n'est pas, on l'a vu, très large, et il faut de plus la mesurer par rapport aux éléments « maghrébins ». On a vu, en effet, qu'une partie de ces recettes était aussi connue dans le nord de l'Afrique. De ce point de vue, il faut souligner que les deux livres contiennent de nombreuses recettes nord-africaines, à commencer par le couscous et par des plats appelés *al-ṣinhāǧi* ou *al-lamtūnīya*. Pour le Maghreb central et oriental, si IR ne mentionne les plats d'Ifrīqiya et de Tunis qu'en deux occasions (p. 46 et 251), KT nous offre des recettes d'Ifrīqiya, de Tunis et de Bougie (p. 41, 183, 186, 198, 203, 206, 208 et 215).

tales en al-Andalus », *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles v-xviii)*, Palma de Mallorca, 1996, p. 15-38.

48. Sur les différences entre les parfums et les ornements des plats, cf. M. Marín, « Beyond taste : the complements of colour and smell in the medieval Arab culinary tradition », dans *Culinary Cultures of the Middle East*, S. Zubaida et R. Tapper éd., Londres, 1994, p. 205-214.

49. Sur cette collection de recettes, d'origine probablement égyptienne, cf. l'introduction à son édition (voir note 27).

50. Il s'agit des eaux de : fenouil frais, oignon, grains de grenade acide, verjus, pois-chiches blancs, bette, coriandre fraîche, lime, lime verte, persil, menthe et rose.

51. Pour cette préparation, très fréquente dans IR et KT, voir D. Waines, « *Murrī* : the tale of a condiment », *Al-Qanṭara*, XII, 1991, p. 371-388.

52. Voir un aperçu général sur l'emploi des épices, dans F. Aubaile-Sallenave, « Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. Marín et D. Waines éd., Madrid, 1994, p. 217-249.

53. Sur ces procédés, voir M. Marín, « Ollas y fuego : los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb », *Arqueologia Medieval* (Mértola), 4, 1996, p. 165-174.

La conclusion qui se dégage de ces informations me semble claire. S'il est difficile de dire que ces deux livres nous livrent l'image d'une cuisine andalousienne avec une personnalité définie et propre, il est par contre évident que leur lecture nous offre une vision assez complète de ce qu'était la cuisine de l'Occident islamique, considéré comme un ensemble culturel. Il ne faut pas oublier que ces livres furent écrits dans la période des Almohades, qui avaient unifié pour la première fois dans l'histoire les domaines islamiques d'Occident. À sa façon cet ensemble de recettes reflète l'unité culturelle créée dans le cadre politique du califat almohade. Ce sont donc des documents qu'il faut placer dans un contexte historique très déterminé, témoignant en outre des habitudes de consommation propres à des cercles sociaux élevés et qu'on ne peut pas transférer à l'ensemble de la société. Les quelques remarques que les deux livres font à propos des recettes destinées aux classes populaires ou à la confection des plats dans les souks en sont un témoignage éloquent.

Manuela Marín, Consejo Superior de Investigacionës Cientificas, Duque de Medinaceli 6, E 28014 Madrid

Cuisine d'Orient, Cuisine d'Occident

Cet article pose la question de l'existence d'une cuisine andalousienne originale et différente de la cuisine orientale. Pour répondre à cette question, on examine les deux traités culinaires d'origine andalousienne/maghrébine (la *Faḍālat al-ḫiwān* d'Ibn Razīn al-Tuǧībī et l'anonyme *Kitāb al-ṭabīḫ*). Ces documents écrits fournissent des informations sur les recettes de cuisine qu'on qualifie d'andalousiennes, mais aussi sur la présence de noms de recettes d'origine hispanique. Avec ces données, on a dressé une liste des plats qu'on peut considérer d'emblée comme typiquement andalousiens. En conclusion, on observe que cette cuisine possède un répertoire d'ingrédients plus limité que celui qu'on trouve dans la cuisine orientale. Mais les procédés de cuisson, les modalités de combinaison des différents éléments, le « ton » des recettes restent fondamentalement les mêmes que dans la cuisine orientale. La cuisine andalousienne serait, donc, une variation régionale de celle qui a été importée de l'Orient.

Gastronomie – cuisine arabe – cuisine andalousienne – livres de cuisine arabes – vocabulaire de la cuisine

Eastern Cooking, Western Cooking

The question of the existence of an Andalusian cuisine, original and different from the Oriental Arab cuisine is raised in this article. To answer this question, the two extant cook-books of Andulasian-Maghribi origin are examined (the *Faḍālat al-ḫiwān* by Ibn Razīn al-Tuǧībī and the anonymous *Kitāb al-ṭabīḫ*). These texts offer information on recipes qualified as Andalusian, and also on recipes' names of Hispanic origin. Combining with these data, a list of typically Andalusian dishes is presented in the article. As a conclusion, it appears that the general character of Andalusian cuisine is that it has a more limited repertoire of ingredients than the Oriental cuisine. But the cooking methods, the ways of combining different food elements, the « tone » of the recipes, are all, basically, the same as those practised in the Eastern Arab world. Andalusian cuisine is defined, therefore, as a regional variant of the imported Oriental.

Gastronomy – Arab cooking – Andalusian cooking – Arab cook-books – cuisine terminology

Médiévales 33, automne 1997, pp. 23-39

Ana María CABO GONZALEZ

IBN AL-BAYṬĀR ET SES APPORTS À LA BOTANIQUE ET À LA PHARMACOLOGIE DANS LE KITĀB AL-ǦĀMI‘[1]

Le travail que nous présentons ici tente d'apporter quelques données nouvelles aux études de pharmacologie médiévale d'al-Andalus à propos de l'œuvre qui est le couronnement de la littérature botanico-médico-pharmacologique arabe médiévale : le *Kitāb al-Ǧāmi‘*. Pour avoir une idée claire de ce qui sous-tend ce travail, nous commencerons par la vie et l'œuvre de celui qui serait l'un des plus remarquables hommes de science andalousiens, avant d'étudier les différents intitulés par lesquels commencent les alinéas de cette œuvre et parvenir aux conclusions que nous a inspirées la rédaction de ce document.

L'auteur : Ibn al-Bayṭār

Ḍiyā' al-Dīn Abū Muḥammad ‘Abd Allāh b. Aḥmad b. al-Bayṭār al-Mālaqī naquit dans la dernière décennie du XIIe siècle après J.C. (VIe siècle de l'Hégire), entre les années 1190/576 et 1197/583. C'est à Málaga ou dans les environs de cette ville qu'il est né et qu'il a passé

1. Les sources et la bibliographie que nous avons consultées sur la biographie et la production de notre auteur sont, outre celles qui seront mentionnées en leur place dans cet article : C. BROCKELMANN, *Geschichte der Arabischen Litteratur*, Leyde, 1937-1942, t. I, p. 492, sup. I, p. 896-897 ; J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *Ibn al-Baytar y el arabismo español del siglo XVIII. Edición trilingue del prólogo de su « Kitab al-Chami », Benalmádena-Málaga*, 1982, p. 15-20 ; M. CASIRI, *Bibliotheca Arabico-Hispana Escurialensis*, Madrid, 1760-1770, t. I, p. 276-277 ; Ch. C. GILLISPIE, *Dictionary of Scientific Biography*, New York, 1981, t. I, p. 538-539 ; IBN AL-BAYṬĀR, *Tanqīḥ al-Ǧami‘ li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*, M. ‘A. AL-ḪAṬṬĀBĪ éd., Beyrouth, 1990, p. h-ḥ ; L. LECLERC, « Études historiques et philologiques sur Ebn Beithar », *Journal Asiatique*, t. 3, 1862, p. 433-461 ; AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb*, I. ‘ABBĀS éd., Beyrouth, 1388/1968, t. 2, p. 691-692, t. 3, p. 388 ; M. SILES CABRERA, « Ibn al-Beithar o el botanico. Aportación a la historia de la medicina hispanomusulmana », *Boletín de la Sociedad española de Historia de la Farmacia*, t. 9, 1958, p. 74-82 et 129-133 ; M. ULLMANN, *Die Medizin im Islam*, Leyde-Cologne, 1970, p. 280-283 ; J. L. VALVERDE et C. PEÑA, *El formulario de los hospitales de Ibn Abī Bayān*, Grenade, 1981, p. 24-25 ; J. VERNET, s. v. « Ibn al-Bayṭār », *Encyclopédie de l'Islam*, 2e éd., Leyde, t. 3, p. 759-760.

les premières années de sa vie. Ibn al-Bayṭār appartenait à une famille de savants renommés dont il est fait mention dans les sources historiques[2] et qui, originaire de Grenade, est venue très tôt à Málaga. Son grand-père, Abū Marwān 'Abd al-Malik Ibn al-Bayṭār, s'était installé dans cette ville où il était arrivé très jeune et passa toute sa vie[3]. C'est à son père Aḥmad b. 'Abd al-Malik, vétérinaire de métier, qu'il doit son éveil aux sciences naturelles ; il lui a communiqué dès l'enfance un enseignement éclairé et la curiosité pour les plantes, les animaux, les minéraux. Les premières années au sein de cette famille donnent à ce célèbre habitant de Málaga la base de ses études et stimulent chez lui le désir d'élargir ses connaissances scientifiques, ce qui le poussera loin de ses horizons familiers vers les maîtres herboristes les plus connus auprès de qui il perfectionnera ses études botaniques.

Après ces premières années de vie et d'apprentissage à Málaga, notre auteur partit pour Séville, débutant un long périple studieux qui le conduira jusqu'en Orient. Il passa à Séville quelques années avant 1260/617 et dans cette ville bénéficia des enseignements des grands maîtres botanistes de l'époque : 'Abd Allāh b. Ṣāliḥ, Abū-l-Ḥaǧǧāǧ et Abū-l-'Abbās al-Nabātī. Il fut le disciple privilégié de ce dernier et sous sa direction fit ses premières excursions au cours desquelles il herborisa dans les environs de la ville, apprenant à distinguer et à identifier les nombreuses espèces de cette région si riche. C'est alors qu'il entreprend véritablement l'étude théorique et pratique de la botanique, étude qu'il dirigea toujours vers des usages médicaux. Entre 1219 et 1220, Ibn al-Bayṭār commence son grand parcours à travers les territoires musulmans en suivant les pas de son maître al-Nabātī. Ce long voyage jusqu'en Orient lui a permis de connaître de très près les espèces botaniques dans les zones où il passa et il poursuivit ainsi, infatigable, la tâche commencée en al-Andalus, herborisant et classifiant sans cesse. Son itinéraire est facile à reconstituer grâce aux citations faites dans son œuvre écrite. De Ceuta il va à Bougie où il arrive en 1220/617. Après avoir visité cette ville, il part en direction de Constantine et passe par Tunis, Tripoli, Barka. Au cours de ce voyage, Ibn al-Bayṭār note des références lexicographiques et botaniques sur tous les simples qu'il ne connaît pas. Il amasse ainsi d'innombrables données sur le terrain par l'observation directe et étudie avec des savants en la matière rencontrés dans les principales cours d'Afrique du Nord.

Vers 1224/621 nous savons qu'Ibn al-Bayṭār était sur la côte sud d'Asie Mineure d'où il est passé en Syrie et plus tard en Égypte. Nous le voyons s'y installer pour une période plus longue qu'il ne l'a fait dans les autres lieux. Le sultan ayyūbide d'Égypte, al-Malik al-Kāmil, à qui étaient parvenus des échos de sa grande valeur, le prit à son service

2. IBN AL-ABBĀR, *al-Mu'ǧam* , F. CODERA éd., Madrid, 1886, nº 35, 165 et 241.
3. F. J. SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes, precedido de un estudio sobre el dialecto hispano-mozárabe*, Madrid, 1888, p. XXV, XCIV et CL-CLII.

en le nommant chef des herboristes *(ra'īs 'ala šā'ir al-'aššābīn)*[4]. À la mort de son protecteur, notre auteur – dont la renommée avait gagné toute la cour – jouit également de la faveur de son fils et c'est à lui qu'il dédia ses deux œuvres capitales : le *Kitāb al-Ǧāmi' et le Kitāb al-Muġnī.*

Excellent connaisseur des œuvres de Dioscoride et de Galien, ainsi que des écrits des auteurs arabes tant orientaux qu'andalousiens, il centra son étude sur la botanique et la pharmacologie appliquées à la médecine et il consacra une grande partie de son temps à des parcours scientifiques en Orient, essayant de réunir toutes les connaissances que la nature lui offrait, en compagnie d'Ibn Abī Uṣaybi'a devenu son élève à partir de 1235/633. Ces parcours l'amenèrent à élargir son champ d'étude : il pénétra dans la péninsule arabique et effectua des missions en Mésopotamie. Dans ses travaux, il avait l'habitude de noter le nom du lieu d'où il avait pris son échantillon, soit pour indiquer le nom par lequel il y était connu, soit pour l'introduire dans son herbier personnel. En outre, grâce à sa renommée, il entra en contact avec tous les herboristes de son temps qui habitaient dans les villages et villes situés sur son itinéraire scientifique, ce dont il est fait état dans ses œuvres comme dans les allusions d'autres auteurs. En témoigne ce que son fidèle disciple Ibn Abī Uṣaybi'a dit sur ses connaissances botaniques :

> « La première fois que je le rencontrai ce fut à Damas et j'ai pu apprécier ses magnifiques qualités et sa grande connaissance des plantes. J'ai exploré avec lui les environs de Damas, identifiant là de nombreuses plantes nouvelles. Nous emportions avec nous les œuvres de Dioscoride, Galien et al-Ġāfiqī et d'autres écrits de même importance en matière de simples. Il me citait d'abord les termes grecs tels qu'ils apparaissent dans Dioscoride, puis ajoutait ce que celui-ci disait des plantes, leurs caractéristiques externes et leurs propriétés. Il faisait de même avec Galien et les autres auteurs, tout en signalant leurs contradictions et leurs erreurs. C'est ainsi que j'ai pu constater sa profonde connaissance des plantes et des œuvres des grands classiques Dioscoride et Galien »[5].

Ces louanges pour le travail de terrain accompli par Ibn al-Bayṭār, ainsi que pour la comparaison qu'il menait avec des œuvres analogues, sont partagées par G. Sarton, L. Leclerc et J. Cola Alberich, qui voient dans ce natif de Málaga le plus grand botaniste de l'islam et de tout le Moyen Âge, celui qui parvint à élever cette science au plus haut degré[6]. Tel n'est pas l'avis de M. Meyerhof et de G. P. Sobhy qui considèrent Ibn al-Bayṭār seulement comme le plus grand et le plus intelligent com-

4. M. MEYERHOF, « Esquisse d'histoire de la pharmacologie et de la botanique chez les musulmans d'Espagne », *Al Andalus*, t. 3, 1935, p. 31.

5. IBN ABĪ UṢAYBI'A, *'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*, A. MÜLLER éd., Le Caire-Königsberg, 1299/1882, t. 2, p. 133.

6. J. COLA ALBERICH, *op. cit.*, p. 74 ; L. LECLERC, *Histoire de la médecine arabe*, New York, 1961, t. 2, p. 225 ; G. SARTON, *Introduction to the History of Science*, Baltimore, 1927-1940, t. 2, p. 663.

pilateur d'œuvres pharmacologiques du monde arabe[7]. Pour notre part, nous pensons qu'entre ces deux opinions divergentes, on peut trouver un juste milieu.

Ibn al-Bayṭār est mort à Damas dans les derniers jours d'octobre ou les premiers de novembre 1248 /*ša'bān* 646, laissant une vaste collection d'ouvrages botanico-pharmacologiques que nous allons maintenant exposer.

L'œuvre d'Ibn al-Bayṭār

L'œuvre d'Ibn al-Bayṭār est exclusivement consacrée à la botanique et à la pharmacologie, si l'on excepte les commentaires et annotations se rapportant, dans ses grandes compositions, à quelques éléments simples minéraux et animaux. Elle comprend les titres suivants.

1 – *Kitāb al-Ibāna wa-l-i'lām bi-mā fī l-Minhāǧ min al-ḫalal wa-l-awhām* (Livre qui éclaire et informe sur les erreurs et mensonges que contient le Minhāǧ). Cette œuvre est conservée dans un manuscrit unique[8].

2 – *al-Af'āl al-ġarība wa-l-ḫawāṣṣ al-'aǧība* (Actions extraordinaires et propriétés merveilleuses). Cet écrit n'est pas conservé.

3 – *Tafsīr kitāb Diāsqūrīdūs* (Commentaire de la *Materia medica* de Dioscoride). De cette œuvre on conserve un manuscrit unique, et on compte actuellement deux éditions arabes et une traduction allemande[9].

4 – *Kitāb al-Ǧāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya* (Livre de compilation des médicaments et aliments simples). Cette œuvre, objet de notre travail, sera étudiée en détail plus loin.

5 – *Risāla fī tadāwī al-sumūm* (Lettre sur le traitement des poisons). L'unique copie manuscrite connue se trouve au Caire[10].

6 – *Kitāb al-muġnī fī l-adwiya al-mufrada* (Ce qu'il est utile de savoir sur les médicaments simples). De cette œuvre on possède plusieurs manuscrits[11].

7. AL-ĠĀFIQĪ, *The abridged version of « the book of simple drugs » of..., by Gregorius Abū-l-Farāǧ (Barhebraeus)*, M. MEYERHOF et G. P. SOBHY éd. trad. comm. index, Le Caire, 1932-1940, fasc. 1, p. 27.

8. Ms. n° 36, 1 *Ṭibb* de la Maktabat al-ḥaram al-makkī.

9. IBN AL-BAYṬĀR, *Tafsīr kitāb Diāsqūrīdūs*, I. B. MURĀD éd., Tunis, 1990 ; IBN AL-BAYṬĀR, *Die Dioskurides-Erklärung des Ibn al-Baiṭār : ein Beitrag zur arabischen Pflanzensynonymik des Mittelalters*, A. DIETRICH éd. arabe et trad. allemande, Göttingen, 1991.

10. Ms. n° II, 228 de la Maktabat Qawalla (Dār al-kutub al-miṣriyya).

11. Mss. n° 2990, n° 2991 et n° 6625 de la Bibliothèque nationale de Paris ; mss. n° 2004 et n° 2026-2 (f° 27r°-70v°) de la T. L. de Gotha ; ms. n° 1356 de la Universiteitsbibliotheek, Leyde ; mss. 1 588 et 1 624 de la Bodleian Library Oxford ; ms. n° 174 de l'Institut Narodov Azii, Saint Petersbourg ; mss. n° 224 et n° 244 de la Biblioteca Medicea Laurenziana, Florence ; ms. n° 7307 de la Karatay Topkapi Saray, Istanbul ; mss. n° CXLV et n° CXLVI de la Real Academia de la Historia (Colección Gayangos).

7 – *Mīzān al-ṭabīb* (La balance du médecin). L'unique copie manuscrite se trouve à Upsala[12].

8 – *Maqāla fī l-laymūn* (Traité sur le citron). Ce n'est pas une œuvre en soi, mais plus exactement le passage traitant de ce simple extrait du *Kitāb al-Ǧāmi'*[13].

9 – *Ǧāmi' al-manāfi' al-badaniyya* (Collection d'utilités pour le corps). Cette œuvre se trouve à Damas dans un manuscrit unique[14].

10 – *Asmā' ǧamādāt wa-nabātāt* (Noms de minéraux et de végétaux). L'unique manuscrit se trouve à Berlin[15].

11 – *Risāla fī l-aġḏiya wa-l-adwiya* (Lettre sur les aliments et les médicaments). On en conserve deux manuscrits[16].

Le *Kitāb al-Ǧāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*

Écrit après plusieurs années de compilation, de travail de terrain et d'observation directe, le *Kitāb al-Ǧāmi'* fut dédié au sultan ayyūbide al-Malik al-Ṣāliḥ. Il est, assurément, l'œuvre capitale d'Ibn al-Bayṭār et de la littérature botanico-pharmacologique de son temps. Ce travail volumineux est un dictionnaire où sont énumérés par ordre alphabétique les aliments et les médicaments simples extraits des trois règnes, végétal, animal et minéral. Il les décrit et les étudie en détail à partir des remarques qu'ont faites les autorités versées en la matière. Au total, l'œuvre étudie environ 1 400 drogues, décrites en 2 330 articles, dont plus de 300 sont des apports arabes à la pharmacologie, tandis que les autres sont des éléments déjà connus et tirés essentiellement des œuvres grecques.

Pour élaborer ce travail, le botaniste andalousien s'est appuyé sur la très importante tradition scientifique héritée du monde classique grec et des riches cultures perse et orientale. Chaque élément est décrit minutieusement selon un ordre méthodique : le nom du médicament est suivi de sa description physique, qu'il soit animal, végétal ou minéral, viennent ensuite de façon détaillée ses propriétés thérapeutiques, les normes d'utilisation, la posologie et les maladies contre lesquelles il agit. À ces informations minimales données pour chaque simple, il faut ajouter une quantité d'autres détails qui, d'après l'auteur, sont importants, comme par exemple les noms par lesquels le médicament est connu en d'autres

12. Ms. n° 351 de la Universitetsbibliotek.

13. On ne connaît pas de manuscrits arabes, mais il existe des traductions latines de ce traité : A. ALPAGO, *Tractatus mali limonis*, Venise, 1583 ; *De limonibus tractatus Embitar Arabis per A. Bellunensem (i. e. A. Alpagus) latinitate donatur*, Paris, 1602 ; P. VALCARENGHI, *Eben Albaithar tractatum de malis limonis comentaria*, Cremone, 1757. Voir C. PEÑA *et al.*, « Corpus medicorum arabico-hispanorum », *Awrāq*, t. 4, 1981, n° 38 et J. COLA ALBERICH, *op. cit.*, p. 76.

14. Ms. n° 74 ṭ de la Dār al-kutub al-ẓāhiriyya.

15. Ms. n° 6420 (We. 1171) de la Deutsche Staatsbibliothek.

16. Ms. n° I, 477, 92b de la Raza Library de Rāmpūr (Inde) et ms. n° 123, 18 de la Aligarh Library (Inde).

langues, leur origine géographique si bien qu'il arrive dans certains articles à composer une mosaïque de dénominations dans différentes langues, particulièrement le grec, l'arabe d'al-Andalus, le latin, le berbère et le persan en donnant la vocalisation exacte du mot pour éviter erreur ou confusion. Ainsi lorsqu'il parle de la bugrane *(širš, Ononis spinosa* L. subsp. *antiquorum)*, il commence ainsi sa description : « on l'écrit avec *kasra* sur le *šīn* avec des points diacritiques, *rā'* sans point diacritique et *šīn* avec des points diacritiques également ». Pour le coing hindou (*šull, Cydonia indica* Spach.) il précise : « On l'écrit avec un *šīn* avec des points diacritiques, un *damma* et un *lām* ». En décrivant la crête de coq (*ṣālibiya, Salvia verbenaca* L.) il remarque : « on l'écrit avec un *ṣād*, suivi de *alif*, *lām* vocalisé avec *kasra*, un seul *bā'* vocalisé avec *kasra*, *yā'* et enfin *hā'* ».

Ibn al-Bayṭār aime compléter les paragraphes consacrés à la description physique d'un simple par des explications dans lesquelles il compare le simple à d'autres drogues afin de bien l'identifier et mieux préciser le vocabulaire, indiquant ses ressemblances avec d'autres specimens du même règne. Ensuite, dans la partie consacrée à ses propriétés curatives, notre botaniste passe en revue toutes ses fonctions thérapeutiques, isolément ou en combinaison avec d'autres, ainsi que ses effets négatifs, s'il y a lieu, et la façon d'y remédier. Dans cette même partie, il expose le mode de préparation du produit de façon habituellement très minutieuse, en notant les lieux, saisons, heures les plus appropriés pour qu'elle soit efficace. Parfois, cette description s'accompagne d'une note magico-superstitieuse en relation avec le simple en question : mais à propos de ce que notre auteur rapporte, il exprime toujours son doute d'après sa propre expérience.

Il faut aussi ajouter qu'il fait des critiques positives des informations précises recueillies dans les ouvrages qu'il a consultés, corrigeant quelquefois les références qu'il y a trouvées. Ainsi, Ibn al-Bayṭār actualise dans une certaine mesure quelques connaissances transmises de façon erronée au cours de l'histoire de la science, donnant ainsi un caractère plus rigoureux à son œuvre par son travail sur le terrain, sa recherche et ses connaissances.

Contrairement à ce que l'on peut penser, Ibn al-Bayṭār a essayé, tout au long de son œuvre, d'être concis, de ne pas se répéter : les simples sont étudiés une seule fois, même si l'on a différentes entrées correspondant aux synonymes qu'on leur connaît. Ces entrées renvoient automatiquement à l'endroit où on a parlé du médicament et à l'appellation choisie comme la principale ou la plus commune. En conséquence, la recherche est très facile car on peut la commencer dans l'ordre alphabétique par n'importe quel nom sous lequel l'élément est connnu et, s'il n'en est pas question à cet endroit, on se reportera là où il est étudié.

Toute l'information se rapportant à chaque médicament est rigoureusement ordonnée d'après les sources qu'Ibn al-Bayṭār a consultées et étudiées minutieusement. Il commence les alinéas par les noms des

dites autorités. Pour rédiger son ouvrage, il a consulté environ cent-cinquante auteurs grecs, arabes d'Orient, d'al-Andalus, du Maghreb, perses, syriens, chaldéens, indiens. L. Leclerc[17] a décompté ainsi les occurrences des sources dans son ouvrage : al-Rāzī y est mentionné environ 400 fois, Ibn Sīnā environ 300, al-Ġāfiqī et al-Šarīf environ 200, Ibn Bāǧǧa, Isḥāq b. 'Amrān et Ibn Māsawayh environ 160, Ibn Māssa et Abū Ḥanīfa environ 130, Masīḥ b. al-Ḥakam et Abū l-'Abbās al-Nabātī environ 100, l'Agriculture Nabatéenne, Māsarǧawayh, al-Tamīmī et Ḥubayš entre 60 et 70, et il y a environ 30 citations d'origine indienne. Telles sont les principales autorités mentionnées. Il faut y ajouter les descriptions des grands savants grecs Dioscoride et Galien, dont la matière des œuvres est très appréciée par Ibn al-Bayṭār et qui constituent pratiquement la moitié du nombre total des mentions. Notons que le botaniste andalousien, dans cet énorme travail de résumé, a recopié des informations sur quelques œuvres aujourd'hui perdues et connues uniquement à travers le *Kitāb al-Ǧāmi'* où elles se conservent et grâce à quoi on peut les reconstituer même partiellement. À toutes ces informations puisées dans les œuvres d'autres auteurs, Ibn al-Bayṭār ajoute les observations issues de son expérience personnelle : il commence alors l'alinéa par l'expression *lī*. Le nombre d'alinéas de cette sorte s'élève à près de quatre cents, dont deux cents portent sur des végétaux. Il en résulte que l'on ne doit pas considérer l'œuvre d'Ibn al-Bayṭār comme une simple compilation.

Éditions et traductions du *Kitāb al-Ǧāmi'*

On dénombre quatre-vingt-six copies manuscrites du *Kitāb al-Ǧāmi'*[18], conservées en Europe, en Asie, en Afrique et en Amérique (cf. annexe : liste des manuscrits du Kitāb al-Ǧāmi').

Il n'existe que deux éditions complètes. Celle qui a été publiée au Caire[19] contient un grand nombre d'erreurs non corrigées et ne comporte ni apparat critique ni identification des simples par leur nom scientifique. Celle qui a été publiée à Beyrouth[20] n'est pas davantage une édition scientifique. Une édition partielle a été réalisée par M. 'A. al-Ḫaṭṭābī[21], qui a extrait du *Kitāb al-Ǧāmi'* tous les concepts et les explications qui n'ont rien à voir avec l'usage médical des simples, c'est-à-dire qu'il n'a gardé que l'information se rapportant aux diffé-

17. IBN AL-BAYṬĀR, *Traité des simples*, L. LECLERC trad., 3 tomes, Paris s. d. (réimpression de *Notices et extraits de manuscrits de la Bibliothèque Nationale*, t. XXIII, XXV et XXVI, Paris, 1877-1883), t. I, p. X.

18. Selon C. PEÑA *et al.*, *op. cit.*, n° 38.

19. IBN AL-BAYṬĀR, *Kitāb al-Ǧāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*, 4 tomes en 2 vol., Le Caire, 1291/1874.

20. IBN AL-BAYṬĀR, *Kitāb al-Ǧāmi' al-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*, 4 tomes en 2 vol., Beyrouth 1412/1992.

21. IBN AL-BAYṬĀR, *Tanqīḥ al-Ǧāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*, M. 'A. al-ḪAṬṬĀBĪ éd., Beyrouth, 1990.

rents synonymes énumérés dans les éléments simples, leur description physique et leurs ressemblances avec d'autres simples. L'ouvrage comprend 1 986 drogues et a été divisé en trois chapitres, le premier consacré aux végétaux avec 1 701 entrées, le second aux animaux avec 136 entrées et le troisième aux minéraux avec 149 entrées. Les simples sont classés par ordre alphabétique dans chaque chapitre. L'ouvrage ne comporte pas d'apparat critique ni d'étude et les médicaments ne sont pas identifiés par leurs noms scientifiques respectifs.

Plusieurs traductions ont été réalisées depuis que le *Kitāb al-Ǧāmiʻ* a été écrit, dont quelques-unes sont restées sous forme manuscrite. Nous les présentons ici suivant leur ordre chronologique.

Le Français A. Galland, homme de grand savoir, voyageur infatigable et auteur de la première traduction européenne des *Mille et Une Nuits*, fit au XVIIe siècle une traduction abrégée en latin, correspondant approximativement à la moitié de l'original. Elle est conservée dans le manuscrit latin 1121 de la Bibliothèque nationale de France. Cette traduction, d'après L. Leclerc, est acceptable, bien que l'interprétation des termes techniques et des synonymes laisse beaucoup à désirer[22].

J. Amón de San Juan, copiste de textes arabes de la Bibliothèque Royale de Madrid qui vécut dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle, transcrivit l'un des manuscrits arabes du *Kitāb al-Ǧāmiʻ*[23] et commença une traduction en espagnol qu'il ne put terminer car, semble-t-il, il perdit la vue. Cette traduction manuscrite est conservée à la Bibliothèque Nationale de Madrid sous le n° XVII, XVIII et XIX et va jusqu'au mot *ġarab*[24].

J. A. Banqueri, traducteur de textes arabes de la Bibliothèque Royale de Madrid depuis 1784, commença l'édition arabe et la traduction espagnole du *Kitāb al-Ǧāmiʻ* en s'appuyant sur les manuscrits de l'Escorial n° 839 et n° 840. Malheureusement, cette nouvelle tentative n'aboutit pas non plus, et seul le prologue[25] fut achevé ainsi qu'une partie de la lettre *alif*, jusqu'au mot *utruǧǧ* (citron). Le manuscrit est conservé à la British Library[26] sous le titre suivant : *Historia natural de plantas, animales y minerales del sabio médico y botánico Ebn El Baytar, español natural de la ciudad de Málaga.*

Au siècle dernier, Fr. D. Dietz réalisa la traduction latine des lettres *alif* et *bā de Málago'* sous le titre : *Elenchus materiae medicae Ibn*

22. Cf. IBN AL-BAYṬĀR, *Traité des simples*, *op. cit.*, t. I, p. XII et XIII. L. Leclerc ne donne pas le titre de l'ouvrage.

23. Il s'agit du ms. n° 839 de la Colección de Manuscritos arabes du Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial. Cf. J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *op. cit.*, p. 18-19.

24. J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *op. cit.*, p. 18-19.

25. Ce prologue est reproduit par J. L. CARRILLO et M. P. TORRES dans les versions latine, espagnole et arabe, p. 51-57 et 1-5 (arabe).

26. Ms. Add. 25 745. Cf. P. De GAYANGOS, *Catalogue of Manuscripts in the Spanish Language in the British Museum*, Londres, 1893, t. IV, p. 155.

Beithairs[27]. Cette nouvelle traduction partielle est, selon L. Leclerc[28], inférieure à celle d'A. Galland.

Quelques années plus tard, J. von Sontheimer publia une traduction allemande complète de l'œuvre qu'il intitula : *Grosse Zusammenstellung über die Kräfte der bekannten einfachen Heil- und Nahrungsmittel, von Abu Mohammed Abdallah Ben Ahmed aus Malaga, bekannt unter den Namen Ebn Baithar, aus dem Arabischen übersetzt*[29]. Selon L. Leclerc cette traduction est truffée d'incorrections de toutes sortes et ne mérite aucune confiance[30].

L. Leclerc, éminent spécialiste de la médecine arabe, si souvent mentionné dans ce travail, réalisa enfin une traduction scientifique de valeur, qu'il intitula *Traité des simples*. Cette traduction, en réalité, n'est pas complète car, très souvent, il omet les passages qu'Ibn al-Bayṭār reprend de Dioscoride et de Galien, et note seulement le nom de ces autorités et le chapitre de leur œuvre. Il en résulte des passages vides de contenu et un certain nombre de doutes concernant l'identification exacte de tous les simples ne sont pas levés.

Il faut aussi mentionner d'autres travaux qui ont utilisé le *Kitāb al-Ǧāmi'* comme source d'information, étudient cette œuvre ou une partie de celle-ci. Nous citerons en premier lieu l'ouvrage d'A. Alpago, médecin italien du XVIe siècle qui a utilisé le *Kitāb al-Ǧāmi'* pour rédiger le glossaire des noms arabes qui suit son édition du *Canon* d'Avicenne[31]. Plus tard, dans le courant du XVIIe siècle, J. Golio – premier grand orientaliste qui introduisit en Europe l'héritage littéraire arabe à travers des éditions et des traductions de manuscrits – en tint compte également au moment de composer son *Lexicon arabico-latinum*[32].

On peut encore citer ici d'autres études partielles réalisées sur le *Kitāb al-Ǧāmi'*, comme celle de R. Basset[33], où il est question des plantes au nom berbère, et celle où C. E. Dubler[34] étudie le traité pharmacologique compilé au XVe siècle par Amir Dowlat Amasia, auteur qui recourt de préférence à notre botaniste hispano-musulman comme source d'information sur les simples qu'il étudie. D'un autre côté, J. L. Carrillo et M. P. Torres ont publié, il y a quelques années, une étude sur l'œuvre d'Ibn al-Bayṭār qui nous a servi de point de départ pour ce travail : outre qu'elle recueille d'assez nombreuses données sur la biographie d'Ibn al-Bayṭār et ses écrits, elle traite des études arabes

27. Publiée à Leipzig en 1833.
28. IBN AL-BAYṬĀR, *Traité des simples*, *op. cit.*, t. I, p. XIII.
29. 2 vol., Stuttgart, 1840-1842.
30. IBN AL-BAYṬĀR, *Traité des simples*, *op. cit.*, t. I, p. XIII.
31. J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *op. cit.*, p. 18.
32. Publié à Lugdunum Batavorum (Leyde), 1653 : J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *op. cit.*, p. 18.
33. R. BASSET, « Les noms berbères des plantes dans le Traité des simples d'Ibn Beitar », *Giornale Societa Asiatica Italiana*, t. XII, 1899, p. 53-66.
34. C. E. DUBLER, « Ibn al-Bayṭār en armenio », *Al Andalus*, t. XXI, 1956, p. 125-130.

dans l'Espagne du XVIIIe siècle[35]. Il faut ajouter l'article publié par C. Alvarez de Morales sur les manuscrits du *Kitāb al-Ǧāmi'* à l'Escorial[36] et celui de M. P. Torres sur les auteurs et les plantes d'al-Andalus mentionnées dans la même œuvre[37] et enfin celui de M. A. Navarro sur les sources du *Kitāb al-Ǧāmi'*[38].

Ajoutons pour compléter cette liste d'éditions arabes et de traductions de l'œuvre d'Ibn al-Bayṭār notre thèse de doctorat soutenue en octobre 1996 à l'Université de Séville intitulée : *Ibn al-Bayṭār, Kitāb al-Ǧāmi' (letras šīn a ḍād). Introducción, edición, traduccíon, estudio botanico e indices.* Ce travail comprend dans une première partie une introduction sur la vie et l'œuvre d'Ibn al-Bayṭār, une étude détaillée du *Kitāb al-Ǧāmi'* et l'indication de toutes les sources mentionnées dans ce texte ainsi que l'exposé de la méthode employée dans son édition et sa traduction. La seconde partie est l'édition arabe des lettres *šīn*, *ṣād* et *ḍād*. La troisième est la traduction espagnole de ces passages, soit la description de 180 médicaments simples. Dans la quatrième partie se trouve leur étude botanique. Il faut ajouter les sources et la bibliographie, les index arabe et espagnol des termes scientifiques. Nous comptons en outre publier prochainement une édition et une traduction de l'œuvre d'Ibn al-Bayṭār.

Les en-têtes des alinéas

L'ordre alphabétique du *Kitāb al-Ǧāmi'* fait alterner des simples de nature différente, faisant ainsi alterner plantes, animaux et minéraux. N'étant pas différenciées suivant leurs qualités ou leurs effets thérapeutiques comme c'est le cas dans d'autres travaux analogues, les drogues s'y succèdent indistinctement. Comme nous l'avons déja dit, Ibn al-Bayṭār est très méthodique dans son travail : pour chaque simple, l'organisation interne et le développement se répètent tout au long de l'œuvre. S'il consacre plus de temps et plus d'attention aux drogues les plus connues, c'est que de nombreux auteurs ont décrit de façon détaillée leurs propriétés, l'étude de chaque simple étant essentiellement composée des informations qu'Ibn al-Bayṭār tire de ses sources : il indique à tout moment, sauf à de rares exceptions, l'autorité dont il tient l'information.

35. J. L. CARRILLO et M. P. TORRES, *Ibn al Baytar y el arabismo español del siglo XVIII. Edición trilingüe del prologo de su Kitab al-Chami*, Benalmádena-Málaga, 1982.

36. C. ALVAREZ de MORALES, « Dos manuscritos escurialenses del *Kitāb al-Ǧāmi'* de Ibn al-Bayṭār », dans *Actas del XII Congreso de la UEAI (Málaga, 1984)*, Madrid, 1986, p. 35-45.

37. M. P. TORRES, « Autores y plantas andalusíes en el *Kitāb al-Ǧāmi'* de Ibn al-Bayṭār », dans *Actas del XII Congreso de la UEAI (Málaga, 1984)*, Madrid, 1986, p. 697-712.

38. M. A. NAVARRO, « Clasificación temática de las fuentes del *Kitāb al-Ǧāmi'* », dans *Ciencias de la Naturaleza en Al-Andalus. Textos y Estudios IV*, C. ALVAREZ de MORALES éd., Grenade, 1996, p. 215-234.

Outre les citations rapportées à des auteurs précis ou à leurs œuvres, on trouve une série d'alinéas qui commencent par l'expression *ġayru-hu* (un autre) dont le contenu est en général plus bref. Certains paragraphes commencent par plusieurs expressions comme « quelques personnes », « quelques-uns de nos savants », « quelques botanistes ». Cela peut provenir d'informations entendues par Ibn al-Bayṭār dans ses nombreuses rencontres avec des botanistes ou des personnes vivant dans les lieux où il herborisait, dont il s'est souvenu et qu'il a reportées dans ses œuvres. Par ailleurs, nous trouvons des alinéas où Ibn al-Bayṭār note que sa référence vient d'une source anonyme, ce qu'il indique par le mot *mağhūl* (anonyme). Nous ignorons si c'est parce qu'il ne connaît pas l'auteur dont il copie le texte ou si l'information lui est parvenue oralement par des tierces personnes. Dans les paragraphes qui commencent par l'expression *tanbīh* (observation), le botaniste attire l'attention sur une partie précise de l'étude du médicament : son usage thérapeutique, la posologie, la manière de l'identifier ou la correction d'une erreur qu'il a trouvée dans un des ouvrages consultés.

Parmi les alinéas particuliers qui apparaissent tout au long du texte, il en est – généralement situés au début de la description – à qui fait défaut une autorité, c'est-à-dire qui ne sont précédés par aucune source. Nous supposons que les informations que l'auteur a pu obtenir au cours de ses nombreux voyages scientifiques sont à la portée de tous ceux qui peuvent être intéressés par les sujets en question ou qui se meuvent dans les milieux concernés.

En outre, nous avons une série de simples pour lesquels notre auteur commence sa description en donnant les synonymes par lesquels on les connaît et poursuit par leurs qualités et leurs propriétés. Dans ces passages, Ibn al-Bayṭār fait preuve d'une parfaite maîtrise linguistique, en nous laissant une bonne nomenclature de termes en différentes langues. Ainsi, à propos du rhamnus ou paliure (*šabahān, Paliurus aculeatus* Lam.) il note : « *šabah* et *šabahān* sont des arbustes épineux appelés en syriaque *šabāhī* et en grec *fāliyūrus* ». Parlant de l'anchusa (*šinğār, Alkanna tinctoria* Tausch.) il dit « on l'appelle aussi *sinkār, kaḥlā', ḥamrā', riğl al-ḥamāma* et en syriaque *ḥālūmā* ». Lorsqu'il étudie l'héliotrope (*Ṣāmar yawmā, Heliotropium europaeum* L.) il explique : « c'est là un terme syriaque, dans la langue vulgaire d'al-Andalus c'est le *ṭurnasūl* et en Égypte on le connaît comme *ḥašīša al-'aqrab* et *ġubayrā'* ». Traitant de l'anagyris (*ṣalwān, Anagyris fœtida* L.), il dit : « c'est le nom qu'en Mésopotamie et dans la région de Mossoul on donne au *ḫarrūb al-ḫinzīr* (caroubier de porc) qui produit des fruits connus en Égypte comme *ḥabb al-kulā*. (..) C'est le remède qu'on appelle en grec *anāğūras* ».

Enfin, lorsque l'information est le produit de sa propre expérience, recherche, étude ou connaissance, le paragraphe commence par l'expression *lī* (que nous avons traduite par « l'auteur »). C'est à ces paragraphes que nous allons nous consacrer particulièrement, en étudiant en détail leur contenu. Nous avons trouvé 126 mentions de ce type

sur les quelque 1 400 paragraphes étudiés tout au long de l'œuvre et presque toutes concernent des végétaux ce qui confirme que la formation d'Ibn al-Bayṭār est avant tout botanique. Ces paragraphes apportent des types d'information distincts.

Ce peut être d'abord la correction des erreurs détectées par Ibn al-Bayṭār, aussi bien dans les œuvres qu'il utilise que dans les informations orales qu'il a eues. C'est ce qu'il est amené à faire le plus souvent au long des citations tirées d'œuvres connues et appréciées dans la pharmacologie antique et médiévale. Leurs auteurs se sont en effet bornés à recopier des informations sans prendre le temps de les vérifier. À titre d'exemple voici ce qu'écrit Ibn al-Bayṭār dans son étude sur la gallocresta :

> « *Urmīnīn*. Crête de coq. (*Salvia horminum* L.) : Ibn Ǧulǧul prétend que cette plante est le *qulqul* et le *qulqulān*, mais la description ne correspond pas au *qulqul* (séné d'Alep, *Cassia tora* L.) qui pousse en Irak et qui est bien connu de nos jours. Sachez-le. Quant au *qulqul*, nous en parlerons à la lettre *qāf* ».

Nous traduisons ensuite ce que dit le même auteur sur la première plante citée dans le *Kitāb al-Ǧāmi'* :

> « *Ālūsun*. Corbeille d'or *(Alysum sexatile L.)*. Quelques Andalousiens croient que le médicament appelé *ālūsun* en grec n'est autre que celui qu'ils connaissent sous le nom de *qāra*, écrit avec un *qāf*, et cela parce qu'il est utilisé aussi contre la rage, mais c'est une erreur car l'*ālūsun* est le médicament que j'ai mentionné plus haut et dont j'ai donné les synonymes. Sachez-le bien. Quant au *qāra*, épiaire (*Stachys germanica* L.), c'est le médicament appelé en grec *saṭāhīs*, dont nous parlerons à la lettre *sīn* ».

Ces deux citations mettent en évidence le travail de recherche d'Ibn al-Bayṭār, qui se préoccupe d'éclaircir les confusions possibles détectées à propos d'un médicament, faisant ressortir l'erreur et exposant les causes qui ont amené à la commettre.

L'intervention d'Ibn al-Bayṭār peut aussi consister à indiquer le lieu où il a pu trouver le simple. Les détails qu'il fournit ainsi sur un grand nombre de toponymes d'Orient et d'Occident dénotent son travail assidu d'herboriste comme le prouve le texte suivant :

> « *Ākuṯār* (*Bunium bulbocastanum* L.) : J'ai observé cette plante en Syrie, dans un village du nom de 'Alamīn al-'ulamā', dans les champs semés de sorgho. Je l'ai également trouvée dans une autre localité de Syrie appelée Qaṣr 'Afra, non loin de Nawā[39] ».

Ibn al-Bayṭār ne pouvait pas être plus précis dans une information qu'il pousse jusqu'au moindre détail. Toutes les remarques de ce type

39. Nawā se trouve dans le Golān, au sud-ouest de Damas (NdT).

que nous avons pu trouver sont donc étonnamment concrètes puisqu'il y introduit le nom de la région aussi petite et inconnue soit-elle, accompagné d'une série de références géographiques qui localisent exactement l'endroit.

L'auteur précise également les propriétés thérapeutiques qu'il a lui-même essayées et expérimentées ainsi que les doses à administrer. Les citations recueillies dans ces alinéas sont pleines d'intérêt car elles résultent d'un travail personnel. Il montre ainsi qu'il connaît exactement les vertus médicinales des plantes qu'il mentionne par sa propre expérience et non par une transmission livresque. Ainsi quand il parle du galanga, il dit :

> « *Ḫūlanǧān*. Galanga (*Alpinia galanga* L.) : la meilleure façon de l'employer comme aphrodisiaque est d'en prendre un demi-miṯqāl ou une drachme, de le piler pour le réduire en poudre et de le mêler à une demi-livre de lait de vache et de le prendre à jeûn. Il est prouvé que c'est un extraordinaire aphrodisiaque ».

Ailleurs, il fait le commentaire suivant au sujet de la petite bardane :

> « *Kaṣanṭiyūn*. Petite bardane (*Xanthium strumarium* L.) : Je l'ai employée en collyre dans plusieurs occasions et j'ai observé qu'il aiguise la vue et provoque les larmes ».

Comme on peut le voir, Ibn al-Bayṭār ne se contente pas de décrire les médicaments et d'exposer les propriétés thérapeutiques que les autorités compétentes leur attribuent, mais il recourt à l'expérimentation pour vérifier leur efficacité et leur utilité.

Quand Ibn al-Bayṭār croit qu'il y a une possibilité de confusion d'un simple avec un autre, soit à cause d'une description erronnée dans un ouvrage consulté, soit par simple méconnaissance, il inclut dans le texte une note liée à sa propre expérience et décrit minutieusement le médicament. Ainsi par exemple, quand il parle du pyrèthre :

> « *'Āqir qarḥā*. Pyrèthre (*Anacyclus pyrethum* L.). C'est la plante que les Berbères appellent *tīqandist*. C'est un médicament différent de celui dont parle Dioscoride et que les traducteurs ont appelé par erreur *'āqir qarḥā*. En effet le *'āqir qarḥā* est une plante qu'on ne connaît actuellement qu'au Maghreb et c'est de là qu'on l'expédie vers d'autres pays. Je l'ai trouvée et reconnue pour la première fois dans la province d'Ifrīqiya, aux environs de la ville appelée *Qusunṭīna al-Hawa* (Constantine l'aérienne), dans un lieu dit *Suma'a Luwāta*, et c'est de là que je l'ai prise. C'est un Arabe qui me l'avait indiquée. Cette plante ressemble par son aspect, sa ramification, ses feuilles et ses fleurs à la camomille blanche qui est connue en Égypte sous le nom de *kirkāš*, sauf que les ramifications du pyrèthre sont couvertes de poils blancs. C'est une plante rampante qui s'étale largement. Elle a une seule tige d'où partent des rameaux qui portent chacun des capitules arrondis comme la camomille

susdite, de couleur jaune à leur centre entouré de dentelures ; ceux qui sont recouverts et restent près du sol sont rougeâtres ; les autres, supérieurs et extérieurs sont blancs. Elle a une racine longue, de la grosseur d'un doigt, chaude, âcre et brûlante. Tels sont les véritables caractères du pyrèthre (*'āqir qarḥā*). Quant au médicament décrit par Dioscoride et appelé en grec *pyrethron*, que les traducteurs ont rendu à tort par *'āqir qarḥā*, comme nous l'avons dit, c'est le médicament actuellement connu par les gens de notre profession à Damas sous le nom de *'ūd al-qarḥ al-ğabalī*. Quant au *tīqandist*, ils lui donnent le nom de *'ūd al-maġribī*. Ce médicament est bien connu en Syrie, la plante ressemble à un fenouil de grande taille et porte un fruit. Je l'ai vue et récoltée dans les environs de Damas à la source du Barada, dans le lieu dit Babil al-sūq, à gauche du chemin qui conduit à Zabadānī. Cet échantillon avait les caractères décrits par Dioscoride. Sachez-le, car je l'ai constaté et vérifié grâce à Dieu ».

Ibn al-Bayṭār a pris grand soin de recueillir les termes qui désignaient les simples selon leur localisation géographique et donne donc un grand nombre de synomynes. Ainsi à propos du sidéritis :

« *Sīdirīṭīs āḫar*. Petite pimprenelle. (*Sanguisorba minor* L.) c'est une plante qu'on connaît en al-Andalus sous le nom vulgaire de *ḫayr min alf* (meilleure que mille), *tūt al-ṯa'alab* (mûre de renard) et *tuwayta* (petite mûre). Les gens du Maghreb central et extrême l'appellent *'ušba kull balā'* (herbe à tous maux) ».

Plus loin, en parlant de la raie, il dit :

« *Šifnīn baḥrī* (tourterelle de mer). Raie : Nous autres dans la ville de Málaga du pays d'al-Andalus, l'appelons *abraq* ».

Dans l'article consacré au navet, Ibn al-Bayṭār prend soin de donner le terme par lequel est connue la variété *būniyās* de Dioscoride (*Brassica napus* L.) en al-Andalus :

« *Šalğam*. Navet. (*Brassica napus* L. et *B. rapa* L.). Cette variété de navet est connue en al-Andalus comme *lift ṭulayṭulī* ».

Nous pouvons encore citer un autre exemple du même type lorsqu'il décrit le colchique, dont il dit :

« *La'ba barbariyya*. Colchique (*Colchicum autumnale* L.). C'est le *sūranğān* lui-même, une plante des environs d'Alexandrie connue par les habitants de cette région et les Égyptiens sous le nom de *'akna*. Ainsi donc le *sūranğān* n'est rien d'autre que la *la'ba barbariyya* ».

Enfin, dans plusieurs notes, l'auteur renvoie à l'endroit où le terme mentionné est étudié. En effet, nombreuses sont les entrées avec plusieurs synonymes dans son œuvre tandis que d'autres se limitent au

nom principal sous lequel Ibn al-Bayṭār connaît le simple renvoyant à un autre passage pour son étude.

Un compilateur intelligent

L'œuvre d'Ibn al-Bayṭār est le sommet de la littérature botanico-pharmacologique médiévale, car elle recueille une grande partie des connaissances que l'on avait jusqu'à ce moment dans ces disciplines. L'illustre enfant de Málaga fait partie avec 'Abd Allāh b. Ṣāliḥ, Abū l-'Abbās al-Nabātī, al-Ġāfiqī, Ibn Bāǧǧa, Ibn Samaǧūn, Ibn Wāfid, Ibn al-Ǧazzār, Ibn Ǧulǧul, Ibn Zuhr et al-Šarīf – entre autres – de ces savants de l'Occident musulman qui se consacrèrent à l'étude, la pratique et la recherche dans les sciences de la nature, surtout dans les branches consacrées à la médecine, la diététique, la botanique et la pharmacologie. Ibn al-Bayṭār en composant son *Kitāb al-Ǧāmi'* eut une conscience très claire de ce qu'il voulait : il est évident par la construction de son œuvre et ses propres mots d'introduction qu'il n'a jamais tenté de réaliser une composition entièrement nouvelle et originale, mais au contraire qu'il a voulu constituer une somme de toute l'information disponible sur les médicaments et les aliments simples augmentée de toutes ses remarques personnelles sur quelques simples, fruit de son expérience propre et de son travail de recherche. En ce sens, on ne peut accuser Ibn al-Bayṭār d'être un simple compilateur, même si à première vue ce peut être l'impression que donne la lecture de son œuvre. C'est au contraire un compilateur intelligent, car il connaît la matière qu'il traite et il a un sens critique et des connaissances suffisantes pour pouvoir corriger des erreurs commises par des autorités dont il a étudié les œuvres en détail.

En second lieu, l'accusation lancée par M. Meyerhof et G. B. Sobhy qualifiant Ibn al-Bayṭār de plagiaire de l'œuvre d'al-Ġāfiqī[40] est injustifiée. Si nous nous en tenons au sens même du verbe « plagier », nous voyons que c'est « copier dans ce qui est essentiel les œuvres d'autrui en les faisant passer pour siennes ». Or rien n'est plus éloigné de l'intention d'Ibn al-Bayṭār qui s'attache à indiquer la source d'où il tire son information en donnant parfois à côté du nom de l'auteur le titre de l'ouvrage. Qui plus est, il met toujours en évidence ce qui procède de sa propre expérience, c'est-à-dire les remarques sur les médicaments et les aliments simples qu'il n'a tirées d'aucune source et qui sont le produit de son travail de recherche, en faisant débuter l'alinéa par l'expression *lī*. Si Ibn al-Bayṭār avait véritablement eu l'intention de faire un plagiat dans le *Kitāb al-Ǧāmi'*, il n'aurait pas pris tant de peine pour intituler ses paragraphes et aurait décrit chaque simple sans s'occuper de ses sources information.

De par sa structure alphabétique, le *Kitāb al-Ǧāmi'* est rapidement accessible et facile à consulter, puisque l'auteur est très strict dans le

40. AL-ĠĀFIQĪ, *The abridged*, fasc. 1, p. 27.

système de développement interne de chaque simple et la composition de la matière traitée. Ainsi donc, l'œuvre peut entrer, sans aucun doute, dans le cadre des grandes constructions encyclopédiques botanico-pharmacologiques, car elle réunit pour chaque drogue traitée une riche mosaïque d'information diverses – botaniques, médicales, pharmacologiques, linguistiques entre autres – qui font du *Kitāb al-Ǧāmi'* une des plus importantes œuvres de son genre.

Ibn al-Bayṭār s'attarde en de très nombreuses occasions sur les espèces botaniques endémiques d'al-Andalus, décrivant leurs caractéristiques externes et leurs propriétés médicales, précisant bien qu'il s'agit d'espèces propres au lieu en y incluant la référence géographique. Il ne faut pas oublier non plus l'importance que cet ouvrage a eu pour la postérité : la preuve en est dans les nombreux traités qui ont été composés autour de cette œuvre, ainsi que dans les nombreuses copies manuscrites qu'on en conserve aujourd'hui.

Traduit de l'espagnol par Claude Lanly

Annexe : les manuscrits du *Kitāb al-Ǧāmi'* d'Ibn al-Bayṭār

Alep, Maktaba Aḥmadiyya, ms. 1266 ; Maktaba al-Maārūniyya, ms. 911.
Bagdād, Irak Museum Library, ms. 14 ; Musāwī Fuhrist, ms. 160.
Berlin, Deutsche Staatsbibliothek, ms. 6418.
Beyrouth, MSUJ, ms. 8 (1922).
Birmingham, Selly Oak Colleges Library, Mingana IV, ms. 1947.
Cambridge, University Library, ms. 258.
Cleveland, Army Medical Library (Ohio), ms. A. 47.
Dresden, Sächsische Landesbibliothek, ms. 54 (en turc).
Dublin, Chester Beatty Library, ms. 3979.
Edimburg, University Library, ms. 25.
El Escorial, Colección de Manuscritos arabes del Real Monasterio de San Lorenzo, mss 839-842.
Fès, Maktabat al- Qarawiyyīn, ms. 1309.
Gotha, mss 2001, 2002.
Hambourg, Stadtbibliothek, mss 131 et 132.
Istanbul, Ayasofya Kütüphanesi, mss 3608 et 3746 ; Köprülü, mss 983 et 984 ; Nurosmaniye, mss 3598 et 3599 ; Rogip Pasa, ms. 961 ; Hekimoglu Ali Pasa, ms. 584 ; Fatih Camii, mss 3630-3634 ; Hüsrev Pasa, ms. 476 ; Topkapi Saray, mss 7308-7311.
Le Caire, Al-Azhar, ms. IV, p. 108 b ; Ma'had iḥyā' al maḫṭūṭāṭ al-'arabiyya, mss 70-75 ; Dār al-kutub al-miṣriyya, ms. 8.
Leiden, Universiteitsbibiotheek, mss 1357, 1358 et 1359.
London, British Library, mss Suppl. 798, 1515, 799 et 1210 ; Wellcome Historical Medical Library, ms. 174 ; Library of the India Office, ms. 790.

Madrid, Real Academia de la Historia (Colección Gayangos), mss LXXXI, LXXXV et CXXV 1, 2, 3.
Nadjef, Maktabat Āyat Allāh al-Ḥākim, ms. 1255.
Oxford, Bodleian Library, mss I 526, 542, 543, 551, 556 et 583.
Paris, BnF, mss arabes 2976-2987, 2989, 4766-4769 et 5777.
Rabat, Al-Ḫizāna al-'āmma (Bibliothèque Générale), ms. 2664.
Tachkent, Publitchnaia Biblioteka, ms. 3956.
Téhéran, Kitābḫāna-i Āqāy al-Ḥāǧǧ Ḥusayn Āgā Malik, ms. 4780.
Vaticano (Città del), Biblioteca Apostolica Vaticana, mss 1432 et II, 1781.
Venezia, Biblioteca Naniana (aujourd'hui à Saint-Marc), ms. 114.

Ana Maria Cabo Gonzalez, Servicio de Idiomas, Fundacion Empresa, Universidad de La Laguna, Islas Canarias (S/C de Tenerife), Espagne

Ibn al-Bayṭār et ses apports à la botanique et à la pharmacologie dans le *Kitāb al-Ǧami'*

Couronnement de la littérature botanique et pharmacologique arabe, le *Kitāb al-Ǧami'* fut composé par Ibn al-Bayṭār, originaire de Málaga et mort en 1248. Conservé dans plus de 80 manuscrits (dont la liste est donnée en annexe), ce dictionnaire alphabétique des aliments et des médicaments d'origine végétale, animale et minérale compile, de manière méthodique et critique, des sources grecques, persanes et arabes, tout en intégrant la riche expérience pratique de l'auteur, qui parcourut tout le monde musulman et y a herborisé en compagnie de disciples. La richesse du matériau rassemblé par Ibn al-Bayṭār se révèle notamment dans les parties initiales de ses notices, qui sont ici longuement analysées.

Pharmacologie – Botanique – Science arabe – Tradition manuscrite – Ibn al-Bayṭār

Ibn al-Bayṭār and his Contributions to Botany and Pharmacology in the *Kitāb al-Ǧami'*

The crowning achievement of Arab botanical and pharmacological literature, the *Kitāb al-Ǧami'* was composed by Ibn al-Bayṭār, a native of Málaga who died in 1248. Conserved in over 80 manuscripts (listed here in the annex), this alphabetical dictionary of foods and medicines of vegetable, mineral or animal origin, compiles, in a methodical and critical manner, Greek, Persian and Arab sources, and at the same time integrates the author's wealth of practical experience. He travelled the entire Moslem world and gathered herbs in the company of his followers. The wealth of material assembled by Ibn al-Bayṭār is revealed notably in the initial parts of his entries, which are analyzed here at length.

Pharmacology – Botany – Arab science – Manuscript tradition – Ibn al-Bayṭār

Médiévales 33, automne 1997, pp. 41-53

Expiración GARCÍA SÁNCHEZ

LA CONSOMMATION DES ÉPICES ET DES PLANTES AROMATIQUES EN AL-ANDALUS

Les épices jouent un rôle très important dans les normes alimentaires, en raison des vertus prophylactiques et curatives qui leur sont attribuées. Mais elles concourent aussi à l'élaboration des goûts. Cependant, si chaque culture possède des goûts qui la distinguent, il est très difficile dans la plupart des cas de déterminer ce que sont réellement et concrètement ces goûts.

Tout récemment a été publiée une étude très intéressante fondée principalement sur des textes culinaires et diététiques orientaux et, dans une moindre mesure, sur des textes andalousiens[1]. En quelque sorte ce travail a été l'origine de mon article, qui n'a d'autre but que d'éclaircir ou de préciser certains aspects de la question pour al-Andalus.

Nous avons analysé plusieurs groupes de textes andalousiens. D'abord, les deux traités culinaires occidentaux connus : l'un, spécifiquement andalou, a été rédigé par Ibn Razīn al-Tuǧībī[2] dans la première moitié du XIIIe siècle ; l'autre, anonyme[3], que nous pouvons classer comme hispano-maghrébin, est de l'époque almohade. Nous avons comptabilisé les occurrences d'épices et de condiments aromatiques qui apparaissent dans les deux recueils.

Nous avons employé la même méthode avec les traités de *ḥisba*

1. Fr. AUBAILE-SALLENAVE, « Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale », dans M. MARÍN et D. WAINES éd., *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, p. 217-249.

2. IBN RAZĪN AL-TUǦĪBĪ, *Faḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa 'ām wa-l-alwān*, M. BENCHEKROUN éd., Rabat, 1981. (Cet ouvrage apparaît dans le texte sous le nom de *Faḍāla*).

3. ANONYME, *La cocina hispano-magribí en la época almohade según un ms. inédito, Kitāb al-ṭabī ḫ fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidīn*, A. HUICI MIRANDA éd., Madrid, 1965 ; ID., *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, A. HUICI MIRANDA trad., Madrid, 1966.

d'Ibn 'Abdūn[4] et d'al-Saqaṭī[5], qui relèvent de périodes assez proches de celles des textes culinaires, surtout le deuxième qui, en outre, est très documenté.

L'étude, d'après les ouvrages agricoles, des espèces végétales cultivées en al-Andalus, en même temps que d'autres espèces à caractère tout à fait spontané, fournit des informations que l'on peut confronter à celles des autres sources. Il faut y ajouter quelques ouvrages médico-diététiques, même si ce n'est que d'une façon très limitée.

En dehors des usages culinaires et de leurs implications diététiques, il existe d'autres domaines où ces plantes jouent un rôle très important. Cependant, nous allons nous occuper seulement des plantes qui, grâce a leur odeur, à leur couleur et à leur goût, s'emploient dans la cuisine, laissant de côté les assaisonnements obtenus par le mélange de plusieurs épices et condiments.

Définition et classification

Les épices et les condiments ont joué – et c'est encore le cas de nos jours – un rôle très important dans l'alimentation des diverses cultures islamiques, comme en témoigne leur présence dans presque toutes les recettes de cuisine, où ils apparaissent beaucoup plus que les aliments essentiels. Par conséquent, la première question qui se pose quand nous abordons ce sujet, c'est le sens que possédait pour les auteurs analysés l'emploi de ces composants culinaires. En même temps, nous devons être attentifs aux possibles variations introduites dans la classification de ces produits.

Le traité de cuisine anonyme (désormais simplement appelé l'*Anonyme*) nous offre une définition assez claire :

> « Tu dois savoir que la connaissance de l'usage des épices *(tawābil)* dans les repas est la base principale des repas et constitue le fondement sur lequel s'établit l'art culinaire puisque nous y trouvons les épices qui s'adaptent à plusieurs plats. À travers leur emploi les mets se transforment, en même temps qu'elles les rendent plus savoureux et meilleurs ; l'emploi des épices entraîne un double effet : d'une part, elles produisent

4. IBN 'ABDŪN, *Risāla fī l-qaḍā' wa-l-ḥisba*, E. LÉVI-PROVENÇAL éd., *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge*, première série : *Trois traités hispaniques de ḥisba*, Le Caire, 1955 (Publications de l'Institut français d'Archéologie Orientale du Caire), p. 3-65 ; E. GARCÍA GÓMEZ et E. LÉVI-PROVENÇAL, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*, 2ª ed., Séville, 1981. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abréviation AD.

5. AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, G. S. COLIN et E. LÉVI-PROVENÇAL éd., *Un manuel hispanique de ḥisba : traité d'Abū 'Abd Allāh Muḥammad as-Sakaṭī de Malaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*, Paris, 1931 (Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, XXI) ; P. CHALMETA GENDRÓN, « El *"Kitāb fī ādāb al-ḥisba"* (Libro del buen gobierno de zoco) de al-Saqaṭī », *Al-Andalus*, t. 32, 1967, p. 125-162 et p. 359-397 et *Al-Andalus*, t. 33, 1968, p. 143-195 et p. 367-434. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abrévation SK.

des effets bénéfiques et, d'autre part, elles évitent de possibles dommages »[6].

Ces termes sont semblables à ceux que l'on trouve dans n'importe quelle réglementation alimentaire actuelle, où les épices sont définis comme des « substances qui s'ajoutent aux aliments pour modifier leurs caractères organoleptiques (c'est-à-dire ceux qui produisent une certaine impression sur les organes des sens), en rendant ces aliments beaucoup plus appétissants et savoureux et, par conséquent, en permettant d'en tirer un plus grand profit ». L'Anonyme fait aussi allusion au fait que l'usage des épices, comme de nos jours, répond au besoin de rompre avec la monotonie des plats.

D'autres définitions, qui ne sont pas aussi longues ni aussi concrètes, emploient une terminologie différente pour désigner ces produits mais dans les deux traités culinaires occidentaux les termes sont presque les mêmes.

Dans l'Anonyme nous trouvons plusieurs termes appliqués aux épices et aux condiments aromatiques : *tābil/tābal* (pl. *tawābil/atābil*), avec le sens de « condiments, aromates qu'on jette dans la marmite » ou « assaisonnements » ; tantôt ils apparaissent précisés par l'adjectif *rāfi'a* (épices *fines*) et, tantôt, par *'aǧība* (épices *exotiques*). Dans les deux derniers cas on emploie normalement ces épices pour saupoudrer les plats et, en général, *tabil / tabal* connote plutôt un sens gustatif.

Dans le terme *Afāwīh* on trouve implicite l'idée générale d'« arôme » et, plus concrètement de « fleurs odoriférantes », de « condiments » ; cette référence aux caractéristiques aromatiques est parfois renforcée par l'adjectif *'iṭriyya* et, d'autre part, certaines recettes indiquent qu'on peut employer des épices quand on veut aromatiser les plats.

Un autre terme possédant un sens similaire au précédent est *ṭīb* (« parfumé, qui exhale une bonne odeur »), même si nous ne le trouvons que rarement employé pour qualifier plusieurs épices comme le clou de girofle, le musc, la noix muscade, toutes importées.

Ṣibāġ s'applique uniquement aux plantes colorantes et plus particulièrement au safran[7], même si ce terme est employé aussi pour désigner d'autres plantes comme, par exemple, l'orcanette, la garance, etc., qui présentent la même propriété. Dans la *Faḍāla* nous trouvons une allusion à l'*afāwīh maṣbuġa*, où l'on inclut le safran et le jus de la coriandre verte[8], cette dernière étant très employée pour teindre en vert

6. ANONYME, *op. cit.*, p. 65/85. Dans toutes les notes qui apparaissent de cette façon, le numéro de la première page citée appartient à l'édition du texte arabe et le numéro de la deuxième, à la traduction.

7. Ibn al-'Awwām souligne les propriétés aromatiques du safran, ce qui n'a été remarqué auparavant par aucun auteur. Cf. IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb al-Filāḥa. Libro de agricultura*, J. A. BANQUERI éd. et trad., 2 vol., éd. facs., Madrid, 1988, II, p. 120. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous le signe abréviatif AW.

8. IBN RAZĪN AL-TUǦĪBĪ, *op. cit.*, p. 48, recette de pains farcis avec de la viande.

certains plats, notamment la *tafāyā*, très populaire en al-Andalus ; cependant le safran n'est pas compris dans les *afāwīh*, à moins que ce terme ne soit précisé par celui de *maṣbuġa*[9].

Ces expressions génériques *(tābil, afāwīh)*, qui paraissent associés dans certaines recettes, sont spécifiques des deux traités de cuisine analysés, car nous ne les avons pas trouvés dans les autres sources consultées.

En revanche, *abzār/abāzīr* est commun aux traités culinaires et aux traités agricoles et de *ḥisba*. Il fait allusion, plus qu'à l'expression commune de « graine », à celle de condiments alimentaires ou « épices ».

Outre ce dernier terme, les agronomes en emploient d'autres, qui, quant à eux, n'apparaissent pas dans les livres de cuisine. Ibn Luyūn utilise l'expression *maṣlaḥāt al-aġḏiya* pour nommer les plantes condimentaires, ce qui implique qu'en plus de leurs propriétés traditionnelles, on leur reconnaissait celle de corriger les possibles effets nocifs des aliments ou bien qu'on s'en servait pour tirer un plus grand profit nutritif de ces denrées. Mais, si l'on en juge par les sens possibles que renferme la racine Ṣ L Ḥ (« être en bon état, bien conservé » ; « améliorer » en seconde forme) Ibn Luyūn veut indiquer que les épices ont la propriété de garder en bon état de conservation les aliments, rôle réservé généralement (ou presque exclusivement) au vinaigre, au sel et à d'autres condiments composés, tels qu'*al-murrī*, la saumure et la moutarde *(ṣināb)*. On dirait aujourd'hui qu'on leur reconnaît une fonction bactériostatique et bactéricide (inhibition et destruction des microorganismes).

Un dernier terme présent dans les ouvrages agricoles et de *ḥisba* est le mot *'iṭriyāt*, avec la valeur d'un substantif et non pas d'un adjectif comme nous l'avons vu dans les textes culinaires. Ce mot est utilisé par Ibn al-'Awwām, Ibn Luyūn[10] et Ibn 'Abdūn. Ce dernier auteur emploie *'iṭr* dans le sens de plantes aromatiques avec des usages culinaires ou pharmacologiques, et *abzār* pour les plantes employées seulement dans la cuisine[11].

Il importe de connaître les plantes auxquelles ces auteurs appliquaient les termes que nous venons de voir ; autrement dit, quelles plantes considérait-on comme des épices ? C'est ici, d'abord, la nature spécifique des différents textes qui impose sa propre logique.

Les traités culinaires ne considèrent comme épices que les seuls produits aromatiques ; et encore limitent-ils parfois cette catégorie aux variétés importées. Il en est de même dans les traités de *ḥisba*, puisqu'al-Saqaṭī parle des « épices commandées, sans omettre l'ail et le cumin »[12], comme s'il n'accordait pas cette qualification aux deux derniers pro-

9. *Ibid.*, p. 56 : « on lui ajoute du sel, du safran pilé et des *afāwīh* ».

10. IBN LUYŪN, *Kitāb ibdā' al-malāḥa wa-inhā' al-raġāha fī uṣ ūl ṣinā' at al-filāḥa*, J. EGUARAS éd. et trad., *Ibn Luyūn : Tratado de agricultura*, Grenade, 1975, n° 103 et n° 155. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abréviation IL.

11. IBN 'ABDŪN, *op. cit.*, n° 131, p. 45-46/141.

12. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 36 ; P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 175.

duits. Curieusement et malgré sa présence dans la cuisine, l'ail est expressément exclu de la catégorie des épices, à l'exemple de ce qui se pratiquait dans le monde romain.

Les ouvrages agricoles attestent un classement sommaire mais fluctuant. Ainsi, Ibn al-ʻAwwām introduit certaines épices, et en particulier la menthe *(naʻnaʻ)* dans le groupe des plantes odorantes, constitué au départ d'espèces qui servaient à décorer les jardins, comme le lys et le narcisse[13]. Le même auteur classe également la menthe parmi les plantes potagères comestibles[14] ; en outre, il n'établit aucune différence entre les usages pharmacologiques et culinaires, comme nous pouvons l'observer dans l'épigraphe du chapitre consacré à « la façon de semer les plantes dont les graines sont utilisées pour préparer certains plats »[15].

Cependant les agronomes savent parfaitement que la fonction principale des condiments aromatiques ou des épices est d'assaisonner les plats, sans aucune autre valeur alimentaire. C'est la raison pour laquelle ils accompagnent les autres plantes dont le seul but est celui de nourrir. Voilà pourquoi Ibn Luyūn divise les graines à semer *(zarārī)* en trois groupes : 1) « Celles qu'on emploie comme aliment mais mélangées forcément avec d'autres qui les assaisonnent », 2) « celles qui sont utilisées uniquement comme condiment » et 3) « celles qui servent de distraction »[16].

On employait toutes les parties utilisables de ces plantes, fraîches ou desséchées, entières, coupées ou en poudre. En outre, on utilisait assez fréquemment le jus extrait de quelques-unes d'entre elles – comme la coriandre, la menthe, le fenouil, le basilic – et même leurs bourgeons et leurs tiges mais, dans ces derniers cas, uniquement comme objets décoratifs.

La consommation des produits indigènes

La culture des plantes aromatiques et colorantes occupait une place très importante dans l'économie d'al-Andalus. Les textes andalousiens mentionnent la culture de nombreuses épices à usage proprement alimentaire, mentions que nous avons resumées dans le tableau I. Y figurent les épices dont la culture est expliquée d'une façon détaillée dans les textes agricoles, ainsi que les variétés sauvages citées par les textes botaniques et intégrées par eux dans la flore andalousienne. Ce tableau rassemble aussi les mentions dans les deux traités andalousiens de *ḥisba* qui présentent le plus grand intérêt, c'est-à-dire, ceux d'Ibn ʻAbdūn et d'al-Saqaṭī.

13. Ibn al-ʻAwwām, *op. cit.*, t. 2, p. 285.
14. *Ibid.*, p. 287.
15. *Ibid.*, t. 2, chap. XXVI, p. 252.
16. Ibn Luyūn, *op. cit.*, n° 125.

Tableau I – Aromates utilisées en al-Andalus

	TRAITÉS AGRICOLES ET BOTANIQUES									ḤISBA	
	CC	AA	IH	BS	AJ	TG	BA	IA	IL	AD	ṢQ
poivre				X			X		X	X	X
coriandre			X	X		X	X	X	X		X
safran	X	X		X	X	X	X	X	X		X
cumin					X	X	X	X	X		X
rue									X		
clou de girofle							X				X
carvi				X	X	X	X	X	X		X
gingembre							X				X
fenouil	X			X		X	X		X		X
menthe			X	X		X	X	X	X		X
camphre							X				X
anis	X			X	X	X	X	X	X		X
thym	X						X		X		X
basilic	X		X	X	X		X	X	X		X
souchet odorant	X			X			X			X	X
nigelle	X			X	X	X	X	X	X		X
sarriette								X	X		
fenugrec					X	X		X	X		
moutarde						X		X	X		
mélisse			X						X		
absinthe									X		
marjolaine			X						X		
garance					X	X		X			
sésame				X	X	X	X				X
santal				X			X		X		X

Comme on peut le constater, le *Calendrier de Cordoue*[17], premier ouvrage rédigé en al-Andalus qui contient quelques informations d'ordre agricole, cite les espèces suivantes : safran *(za'farān)*, fenouil *(bisbās)*, anis *(anīsūn)*, thym *(ṣa'tar)*, basilic *(ḥabaq)*, souchet odorant *(su'dà)* et nigelle *(šūnīz)*. À cette brève liste d'épices indigènes du Xe siè-

17. *Le Calendrier de Cordoue*, Ch. PELLAT éd. et trad., 2e éd., Leyde, 1961. Cet ouvrage apparaît sur le tableau sous l'abréviation CC.

cle, les textes agricoles postérieurs[18] ajoutent d'autres espèces, jusqu'à un total de vingt neuf.

Généralement, toutes ces plantes sont cultivées grâce à un système d'irrigation, bien que quelques-unes, comme le fenouil, puissent être obtenues aussi en culture sèche. Des diverses saisons indiquées pour les semences on tire la conclusion que presque toutes ces plantes pouvaient être obtenues tout au long de l'année.

On employait aussi des plantes qui poussaient d'une façon naturelle ou sauvages. Bien que, pour cette raison, elles ne soient pas mentionnées par les traités agricoles, elles n'en sont pas moins présentes dans la flore andalousienne et plus exactement dans certaines régions montagneuses, dont quelques-unes sont nommées par le Botaniste Anonyme[19].

Une des épices locales les plus importantes du point de vue économique, était le safran. Sa culture dans le Sud d'al-Andalus se concentrait dans les régions de Ubeda-Baeza-Priego et de Baza. D'autres variétés très estimées de safran étaient cultivées près de Valence et, surtout, de Tolède. Malgré son abondance, c'était encore un produit de luxe, comme en témoignent ses multiples usages[20] ; on l'employait peu dans la consommation locale car, vu sa qualité, on préférait l'exporter. C'est pourquoi les traités de *ḥisba* mentionnent les normes se rapportant au commerce de cette plante aromatique et colorante. Le safran était remplacé assez fréquemment dans la cuisine populaire par l'orcanette (*riğl al-ḥamām, Alkanna tinctoria* (L.) Tausch.) ; la racine de cette borraginacée très courante en Espagne fournit une teinture rouge employée en parfumerie et en pâtisserie : on la dissout non dans l'eau mais dans l'huile et les graisses solides.

Après le safran, la menthe, dont Ibn al-'Awwām signale quatre espèces, était une des épices des plus employées, même comme ornement garnissant les plats. On utilisait ses propriétés aromatiques pour arrêter ou, au moins, pour atténuer les mauvaises odeurs après l'ingestion de certains aliments. Certains médecins andalousiens soulignent les nombreuses propriétés de cette plante aromatique ; ainsi, Ibn Zuhr

18. ANONYME ANDALOU, *Kitāb fī tartīb awqāt al-ġirāsa wa-l-maġrūsāt*, A. C. LÓPEZ LÓPEZ éd. et trad., *Un tratado agrícola andalusí anónimo*, Grenade, 1990. IBN BAṢṢĀL, *Kitāb al-qaṣd wa-l-bayān*, J. M. MILLÁS VALLICROSA et M. 'AZIMAN éd. et trad., *Libro de agricultura*, Tetuán, 1955. IBN ḤAĞĞĀĞ AL-IŠBĪLĪ, *Al-Muqni'fī l-filāḥa*, S. ĠIRĀR et Ğ. ABŪ ṢAFĪYA éd., 'Ammān, 1982. ABŪ L-ḪAYR, *Kitāb al-filāḥa. Tratado de agricultura*, J. M.ª CARABAZA BRAVO éd., Madrid, 1991. AL-ṬIĠNARĪ, *Kitāb zuhrat al-bustān*, ms. nº 4, B. M. Cordoue. Tous ces auteurs ont été classés chronologiquement, afin d'envisager l'évolution subie dans la culture des épices. Les abréviations employées sur le tableau sont les suivantes : respectivement AA, BS, IH, KH et TG.

19. ABŪ L-ḪAYR AL-IŠBĪLĪ, *'Umdat al-ṭabīb fī ma'arifat al-nabāt*, M. 'A. AL-ḪAṬṬĀBĪ éd., 2 vol., Rabat, 1411 H/1990 C. Nous citons cet auteur comme Botaniste Anonyme parce qu'il y a encore certains doutes sur sa véritable identité ; son nom apparaît sur le tableau sous l'abréviation BA.

20. Cf. F. AUBAILE-SALLENAVE, « Safran de joie, safran interdit. Une étude sociale et religieuse chez les Musulmans », dans L. FERRE et M. J. CANO éd., *La ciencia en la España medieval*, Grenade, p. 39-64.

conseille son emploi après les repas : en dehors de ses effets physiologiques qui contribuent à la bonne santé, elle exerce une certaine influence du point de vue psychique – on pourrait la considérer comme un antidépresseur – car elle « fortifie et redonne du courage »[21].

D'autres espèces cultivées en al-Andalus comme le cumin et la coriandre étaient très employées dans la cuisine. La variété sauvage de cette dernière était très abondante dans l'Aljarafe sévillan[22]. La coriandre fait partie des épices qui servent à ce que certaines odeurs interdites (celle du vin, par exemple) ne laissent pas de traces[23] ; d'autres comme la moutarde sont utilisées pour attendrir les aliments[24]. Le carvi, une des épices locales d'usage assez courant, était très abondant à Tolède et à Saragosse[25].

À côté de ces plantes dont la culture est décrite en détail par les agronomes andalousiens, d'autres ont été acclimatées (ou réintroduites) en al-Andalus depuis l'Orient ; c'est le cas du sésame, qui avait besoin de conditions climatiques assez spéciales. Quant au *sandal* cité dans nos textes, il semble que ce terme s'applique à deux plantes différentes, que des travaux récents confondent sous la même appellation de « sándalo » (santal). Dans les traités de *ḥisba* et les réceptaires de cuisine, il s'agit effectivement du *Santalum album* L. ou santal, dont le bois aromatique était très apprécié en pharmacologie et en parfumerie, tandis que la plante citée par certains textes agricoles est une variété de *Mentha* connue vulgairement en castillan sous le nom de « sándalo de los jardines » (« santal des plates-bandes »).

Épices importées et succédanés

On sait la renommée presque mythique que possédaient, dans la cuisine comme dans la pharmacopée médiévales, les épices et les drogues originaires de l'Orient – Chine, Ceylan et surtout Inde. Cette réputation leur était attribuée dans certains cas pour des raisons manifestes ; mais, pour la plupart d'entre elles, elle tenait à leur absence dans la flore locale. On savait parfaitement que les plantes qui venaient de l'Inde et d'autres endroits de l'Orient et celles qu'on trouvait en al-Andalus n'appartenaient pas exactement aux mêmes espèces végétales ; de ce fait, les plantes locales ne possédaient pas les propriétés organoleptiques ou thérapeutiques qu'on trouvait détaillées dans les ouvrages scientifiques sur le sujet. Cela imposait, par une sorte de nécessité socio-

21. ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Kitāb al-Aġḏiya (Tratado de los alimentos)*, E. GARCÍA-SÁNCHEZ éd., Madrid, 1992, p. 67/92 et 81/105.

22. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, n° 1200.

23. « L'odeur du vin, après le repas, est cachée à l'aide de la coriandre. La myrrhe, l'aunée, le clou de girofle, la gomme et le souchet odorant produisent le même effet. » Cf. IBN LUYŪN, *op. cit.*, n° 155.

24. IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, t. 2, p. 262.

25. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, n° 1199.

économique, de recourir à des condiments aromatiques exotiques, avec comme conséquence des abus de la part des commerçants et des épiciers qui les vendaient dans les souks. À ce sujet, le vérificateur des poids et des mesures *(muḥtasib)* de Málaga, al-Saqaṭī, écrit :

> « Ils adultèrent le gingembre avec des plantes similaires qui se trouvent dans les montagnes d'al-Andalus et ils font de même avec le *sunbul* et la canelle... Comme, dans ces montagnes, on trouve des produits pareils à ceux qu'on vient d'énumérer – et même s'ils n'ont pas leur parfum à cause des différences climatologiques de leurs lieux d'origine – les fraudeurs les emploient comme succédanés »[26].

C'est la raison pour laquelle les succédanés occupent un chapitre important et leur emploi montre l'intention de les adopter ou, dans d'autres cas, d'imposer des habitudes culinaires nouvelles. Il s'agissait de répandre ces innovations ou ces modes importées de l'Orient auprès du grand public – très demandeur de ces produits nouveaux et nécessaires – tout en essayant que leur usage ne fût pas uniquement restreint à des cercles réduits. Cette demande devait être donc couverte par des produits de substitution, qui puissent remplacer les produits exotiques, réservés aux tables de luxe. Mais les commerçants cherchaient aussi, en réalité, à escroquer le client et à gagner de l'argent à bon compte, car ils falsifiaient le produit sans abaisser son prix.

Al-Saqaṭī présente une liste considérable de produits végétaux qu'on adultérait dans les souks. Parmi les épices sont cités le poivre, le gingembre, le *sunbul*, la cannelle, le safran, le bois d'aloès et d'autres simples d'usage pharmacologique et cosmétique.

Le *sunbul* est une épice « exotique » souvent citée dans les traités culinaires andalousiens. Les sources de l'époque signalent diverses variétés, dont l'identification n'est pas très claire. Cependant, quand les livres de cuisine et les ouvrages de *ḥisba* parlent de *sunbul*, sans autre spécification, cela doit être la variété indienne ou *Nardostachys jatamansi* D.G. (syn. *Valeriana spica* Vahl., *V. jatamansi* Jones, nard indien, spicnard, valériane de l'Inde), étant donné le caractère d'article de luxe qui lui est attribué dans ces textes. Par conséquent le *sunbul* ne peut être la lavande ou le spic, comme on le trouve la plupart du temps traduit, pour la bonne raison que ce sont là des plantes très abondantes à l'état sauvage dans la Péninsule ibérique et, donc, à la portée de toute la population[27].

Le gingembre se trouvait aussi en al-Andalus à l'état sauvage, dans la région de Malaga et dans les monts de Munt Šaqir, selon le Botaniste Anonyme qui avait herborisé dans ces régions[28]. Cependant il n'était probablement pas très abondant ; on ne le cultivait pas, et la variété

26. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 41 : P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 183-184.

27. Le *spica nardi* était déjà très apprécié dans le monde classique, où il atteignait un prix très élevé, cf. J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981, p. 208.

28. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, nº 1055.

potagère ou cultivée *(zanǧabīl bustānī)* reconnue par Abū l-Ḫayr[29] est en réalité l'aunée (*Inula helenium* L.).

Dans les réceptaires andalousiens, on mentionne la canelle comme *dār ṣīnī* et *qirfa*, bien que la deuxième acception soit la plus fréquente. Elle a toujours été un article de luxe, de même que le poivre qu'on remplaçait par la sarriette[30] et par l'ers[31].

Fréquences d'utilisation

Le tableau II comptabilise les occurrences des différentes épices dans les deux réceptaires de cuisine andalousiens. Les épices en question ont été classées dans l'ordre décroissant de fréquence attesté dans l'*Anonyme*. Nous avons retenu seulement celles qui apparaissent au moins dix fois dans un des livres de recettes[32].

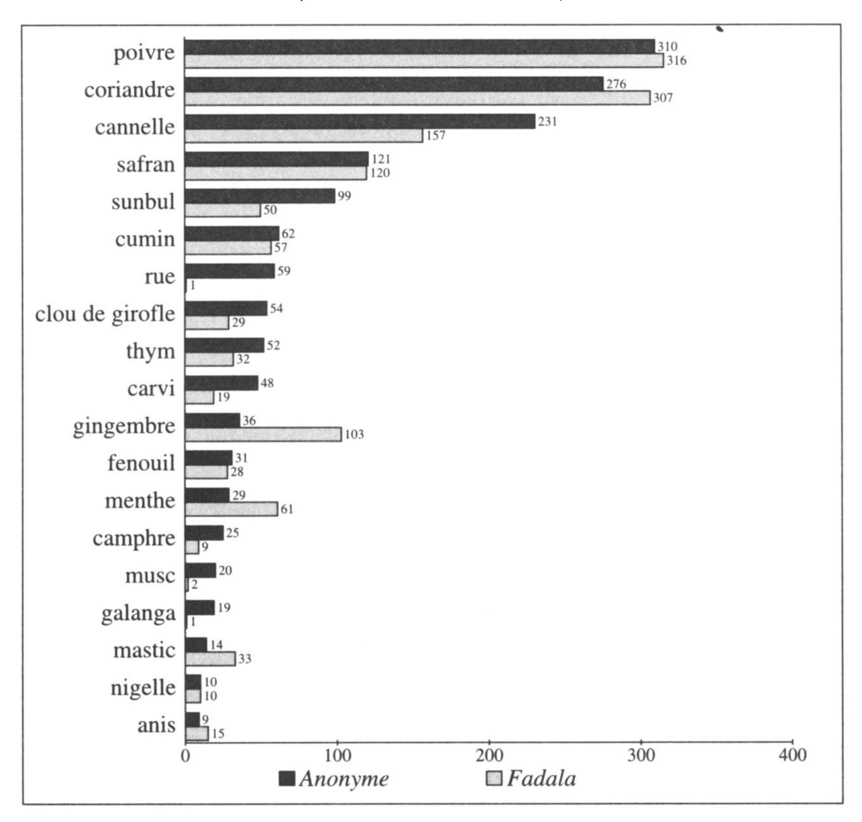
Entre les deux textes apparaissent certaines variantes quant à la consommation. Nous voyons que, d'une façon générale, les épices qui représentent le pourcentage le plus élevé sont le poivre, la coriandre et la cannelle, suivies par le safran. Toutes ces épices étaient l'objet d'un commerce très actif ; en outre, d'eux d'entre elles étaient cultivées en al-Andalus, au témoignage des textes agricoles qui confirment ainsi qu'elles étaient réellement consommées

Très frappant est le pourcentage élevé du poivre, épice importée qui apparaît dans tous les mets, même dans les produits lactés, et assez fréquemment associé à la cannelle. Il en est à peu près de même de la coriandre. Cependant, cette omniprésence du poivre distingue les réceptaires andalousiens de certains livres de recettes orientaux, par exemple celui d'al-Baġdādī (XIIIe siècle) où il n'apparaît que dans 37 % des recettes[33] ; elle les rapproche en revanche beaucoup du monde romain, où cette épice exotique était très appréciée[34].

Pour les autres condiments, les différences de fréquences sont beaucoup plus marquées entre les deux traités. Ces différences s'expliquent par des disparités dans les conditions de consommation, reflets elles-mêmes de facteurs très divers, que, pour des raisons de place, nous ne pouvons pas développer ici.

29. ABŪ L-ḪAYR, *Kitāb al-filāḥa*, p. 204/329.
30. IBN AL-ʿAWWĀM, *op. cit.*, t. 2, p. 310. À Rome, le poivre était remplacé par les baies de myrte, J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 200.
31. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 41 ; P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 183.
32. Le nombre de recettes compris dans l'*Anonyme* est de 478 et de 430 dans la *Faḍāla*. Nous avons seulement recueilli dans cette liste les plantes qui ont été citées dans les livres de cuisine plus de dix fois. Nous n'avons pas inséré les bulbes – comme l'oignon et l'ail, présent dans toutes les recettes –, et même les feuilles de certains arbres et arbrisseaux, comme par exemple le cédratier, très fréquent aussi dans ces ouvrages. Nous avons suivi la même méthode avec certaines plantes qui peuvent être classées comme des plantes potagères.
33. F. AUBAILE-SALLENAVE, « Parfums », *loc. cit.*, p. 226.
34. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 207.

Tableau II – Aromates utilisées dans les traités culinaires
(en nombre de recettes)



Les ressemblances et les différences que nous avons notées entre nos types de sources dépendent avant tout des groupes sociaux auxquels ces ouvrages sont adressés. En général, tous les termes recueillis dans les livres de recettes font allusion à la qualité la plus apparente ou la plus frappante de la plante, qualité qui, en fin de compte, va influencer ses aspects organoleptiques. Nous trouvons ce même caractère dans d'autres ouvrages, comme ceux de *ḥisba*.

Mais ce n'est pas seulement pour le plaisir des sens, pour l'aspect hédoniste, que les épices sont utilisées dans les réceptaires. Leur usage a aussi un sens diététique, mis en évidence dans la *Faḍāla* dont l'auteur, à la fin de certaines recettes et après avoir nommé plusieurs épices, dit finalement qu'on doit ajouter au plat « tout ce qui est digestif ou bon pour la santé ».

Les traités agricoles donnent aux épices un sens beaucoup plus pratique et réel, correspondant au concept utilitaire d'économie domes-

tique qui préside à ces ouvrages. Nous y trouvons le souci d'améliorer l'alimentation de la population, grâce à de petites recommandations diététiques concernant certains des condiments locaux.

Suite à l'analyse des différents termes appliqués aux épices dans les livres de cuisine comme dans les traités de *ḥisba*, il semble que sous ces termes on comprenait tout simplement les épices aromatiques et, oserions presque ajouter, celles qui étaient importées.

Consommait-on réellement ces épices-là ? On ne peut généraliser et donner une seule réponse, mais il est possible de suggérer quelques pistes. D'abord, il faut distinguer nettement les deux types de cuisine qui apparaissent dans les textes que nous avons analysés. Les réceptaires de cuisine s'adressent à un groupe socio-économique très réduit, une élite avec un pouvoir d'achat élevé qui peut consommer un grand nombre de produits manifestant son pouvoir. Les diverses références sur le commerce des épices importées et indigènes contenues dans les traités de *ḥisba* montrent non seulement qu'elles étaient réellement consommées, mais qu'un léger changement s'est produit dans les goûts alimentaires. Enfin, les ouvrages agricoles reflètent la consommation réelle des condiments locaux employés dans une cuisine de caractère populaire, ce qui est souvent confirmé par les renseignements que nous fournissent les traités de *ḥisba*.

Nous devons souligner également l'importance de la tradition méditérranéenne dans l'usage de certaines épices ainsi que dans certaines pratiques culinaires qui remontent jusqu'au patrimoine commun de la civilisation classique, tel l'emploi de l'anis dans l'élaboration des pains et dans les plats de pâtes, parmi d'autres exemples. Cependant, toutes ces questions étant loin d'être résolues, il faut se garder, là aussi, de généraliser.

Expiración García Sánchez, Escuela de Estudios Árabes (CSIC), Cuesta del Chapiz, 22 E-18010 Granada

La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus

Les épices ont joué – et jouent encore de nos jours – un rôle très important dans l'alimentation des diverses cultures islamiques. L'analyse des textes agricoles et botaniques andalousiens, ainsi que des traités de *ḥisba*, c'est-à-dire ceux qui s'occupent de régler l'activité des souks, nous fournissent un grand nombre de renseignements en ce qui concerne la consommation réelle et le commerce de ces produits. La confrontation de ces données avec les pourcentages élaborés à partir de deux livres de cuisine témoignent du sens et du but que l'on assignait aux épices dans l'Espagne musulmane, ainsi que des possibles variations qui ont affecté les goûts alimentaires des Andalousiens.

Consommation - cuisine - épices - aromates - al-Andalus (Espagne musulmane)

Uses of Spices and Aromatic Plants in al-Andalus

Spices have played a prominent role – and still do today – in the diets of various Islamic cultures. The analysis of agricultural and botanical Andalusian texts, as well as of *ḥisba* treaties (regulating the activities of souks), has thrown light on the actual consumption of spices and on commerce concerning these products. Collating these findings with the percentages drawn from two cookbooks has given an idea of the significance and the purpose assigned to spices in Moslem Spain, as well as of the possible variations which have influenced the tastes of the Andalusians.

Consumption – Cookery – Spices – Aromatics – al-Andalus (Moslem Spain)

Médiévales 33, automne 1997, pp. 55-67

Rosa KUHNE BRABANT

LE SUCRE ET LE DOUX DANS L'ALIMENTATION D'AL-ANDALUS

Depuis la Préhistoire, le doux a toujours fait partie de l'alimentation humaine [1]. Dans l'Antiquité et au Moyen Âge les médecins appréciaient hautement la valeur nutritive des aliments doux et dans leurs œuvres nombreux sont les passages comme celui-ci de Maimonide [2] : « L'homme s'efforcera de manger des aliments doux, car ce sont eux qui sont nourrissants [3] ».

Évidemment, pendant des siècles et des millénaires, le prototype de l'aliment doux et édulcorant par excellence a été le miel [4], qui en Espagne, comme dans beaucoup d'autres régions du globe, était abondant et bon marché [5]. En même temps on tirait parti de la douceur de quelques fruits, en particulier de ceux qu'on fait sécher au soleil, comme les figues et les raisins secs. Notre édulcorant le plus courant actuellement, le sucre, connu et mentionné à profusion dans la médecine médiévale, pénétra dans les sociétés occidentales suivant un rythme inégal et différemment d'une région à l'autre. Dans une bonne partie de l'Europe et en Amérique du Nord il ne cessa d'être un article de luxe, exclu de l'alimentation habituelle des classes populaires, que très tardivement dans l'époque moderne [6].

C'est pourquoi j'ai beaucoup hésité à faire porter ma contribution

1. Citons l'exemple de la peinture rupestre néolithique du « récolteur de miel » de la Grotte de la Araña (Bicorp, arrondissement de Játiva, province de Valence en Espagne). Pour une vision d'ensemble sur la consommation du miel et d'autres aliments très sucrés durant la Préhistoire et l'Antiquité, cf. D. et P. BROTHWELL, *Food in Antiquity*, p. 73-84.

2. Mošeh b. Maimon [Abū 'Imrān Mūsà b. 'Ubayd Allāh b. Maymūn] (Cordoue 1135-Fustat 1204), théologien, philosophe et médecin juif.

3. MAIMONIDES, *El régimen de salud y Tratado sobre la curación de las hemorroides*, traduction et introduction de L. FERRE, Cordoue, 1991, p. 102.

4. Depuis la plus haute Antiquité, le miel a été considéré, avec le lait, comme l'un des produits naturels les plus appropriés à la nutrition humaine.

5. Selon P. FONT QUER, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, 5ᵉ éd., Barcelone, 1979, p. 75, l'Espagne est considérée comme le second pays apicole du monde. Le fait qu'on y apprécie le miel depuis la préhistoire est démontré par ce qui est dit dans notre note 1.

6. E. O. VON LIPPMANN, *Geschichte des Zuckers*, Leipzig, 1890, reste l'ouvrage de

à l'hommage à Bernard Rosenberger spécifiquement sur le rôle joué par le sucre dans l'alimentation d'al-Andalus. Nos sources à ce sujet[7] sont peu fiables et il est difficile de prétendre apporter quelque chose de vraiment original depuis que la Municipalité de Motril a commencé à organiser, à partir de 1989 et avec une périodicité annuelle, ses *Séminaires sur le Sucre*[8]. Naturellement, chacun dans sa communication apportait son optique personnelle de spécialiste d'un champ très spécifique, mais nous nous inspirions tous fondamentalement des mêmes sources, ce qui nous amenait à coïncider sur de nombreux aspects et même à nous répéter les uns les autres.

Malgré tout, j'ai accepté le sujet qui m'avait été proposé, car je tenais à participer à l'hommage à Bernard Rosenberger. Je disposais de sources diverses : tout d'abord les traités médicaux écrits en langue arabe entre le IXe et le XVe siècle, aussi bien par des auteurs orientaux qu'occidentaux, sur la médecine en général et la diététique en particulier, régimes de santé, pharmacopées et traités de simples. Figuraient également dans mon fichier des informations tirées d'écrits de philologues et d'auteurs de *adab*[9], d'historiens, de voyageurs, d'auteurs qui

référence sur ce sujet, mais quelques-unes de ses affirmations ne tiennent plus devant les résultats de recherches plus récentes. De plus, il se base sur les conditions de vie des classes dirigeantes et fortunées, sans se demander si le petit peuple pouvait disposer des produits importés.

7. Je veux dire que, même si un texte médical ou culinaire recommande des aliments préparés avec du sucre, cela ne nous permet pas de tirer de conclusions sur l'application réelle de la recette. Il est très possible qu'elle n'ait pu être préparée que dans les palais des princes et des hauts dignitaires. D'autre part, il est possible qu'il s'agisse d'une formule copiée d'un livre oriental, rédigé dans un endroit où le produit était plus disponible.

8. 1989 : *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos,* actes, Grenade, 1990, cf. Expiración GARCÍA SÁNCHEZ, « El azúcar en la alimentación de los Andalusíes », p. 209-231 (c'est la seule communication dont je possède une photocopie. Je n'ai pas eu accès au volume complet. Il est possible qu'il y ait d'autres travaux qu'il faudrait citer ici). 1990 : *La caña de azúcar en el Mediterráneo,* actes, Grenade, 1991, cf. A. DIAZ GARCÍA, « El azúcar en los textos árabes medievales », p. 59-68. 1991 : *Produción y comercio dei azúcar de caña en época preindustrial,* actes, Grenade, 1993, cf. A. BARRIOS GARCÍA, « Precios de mercado y niveles de precios en la Europa bajomedieval », p. 9-26. 1992 : *1492. Lo dulce a la conquista de Europa,* actes, Grenade, 1994, cf. L. BOLENS, « L'affect et le doux : essai d'interprétation en al-Andalus », p. 9-25 ; M. MARÍN, « Azúcar y miel : los edulcorantes en el tratado de cocina de al-Warrāq (s. IV/X) », p. 27-40 ; R. KUHNE, « El azúcar, usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales », p. 41-62 ; A. LABARTA-C. BARCELÓ, « Azúcar y medicina en el mundo islámico », p. 63-75 ; D. WAYNES, « Sugar in Andalusí : "home remedies" », p. 77-86. 1993 : *Paisajes dei azúcar,* actes, Grenade, 1995.

9. *Adab :* en principe, bonne éducation, courtoisie, puis culture humaniste (philologie, poésie, histoire ancienne, etc.). Il est à l'origine d'un genre littéraire qui prétend donner à ses lecteurs une culture supérieure, parfois spécifique pour exercer certaines fonctions. De nos jours, on emploie ce terme pour se référer à la littérature et son pluriel *ādāb* équivaut à ce que nous entendons par « lettres » ou « humanités ».

recueillaient les traditions[10], d'auteurs de traités de *ḥisba*[11] et surtout d'agronomes. Je n'ai pas oublié non plus, bien sûr, les livres de cuisine. Finalement j'ai mis à profit toute la bibliographie sur le sujet à laquelle j'ai eu accès, en langues occidentales.

Usages médicaux et diététiques du sucre

À vrai dire, mes données les plus nombreuses sur le sucre se réfèrent à son utilisation dans la préparation de médicaments composés. Comme cela est marginal dans cette étude, je n'insisterai pas ici sur les diverses applications médicinales du sucre ni sur ses variétés et ses formes de présentation[12]. Le sucre, qui en tant que « médicament » avait en soi de multiples « vertus » *(quwà)* thérapeutiques, était aussi utilisé pour conserver, épaissir sirop ou confitures ou au contraire rendre moins épais certains composés médicinaux[13], faciliter l'ingestion et dissimuler des saveurs désagréables et il servait à véhiculer les substances médicamenteuses afin qu'elles atteignent les parties les plus reculées de l'organisme[14].

Il faut cependant signaler que, dans la pratique des médecins du Moyen Âge, il est parfois difficile de faire la différence entre l'aliment recommandé à des fins médicinales et le médicament inclus dans les prescriptions diététiques d'un patient déterminé. La diététique, comme science de l'alimentation salutaire, est, depuis longtemps, une des bases de la médecine, non seulement à cause de son importance dans le régime de vie que doivent suivre les bien-portants pour le rester et les malades pour contrecarrer leurs faiblesses, mais aussi parce que chaque aliment possède certaines propriétés spécifiques qui font de lui le premier recours thérapeutique pour corriger certains troubles physiologiques. En effet le médecin médiéval essayait tout d'abord de corriger les dyscrasies[15] de ses patients en leur prescrivant une diète et un régime de vie

10. Auteurs de collections de *ḥadīṯ*, c'est-à-dire de la tradition sacrée des musulmans, basée sur les actes et les paroles de Mahomet et de ses compagnons. Les plus importants, ceux qui sont unanimement reconnus, appartiennent au IXᵉ siècle comme al-Buḫārī († 870), Muslim († 875), Abū Dāwūd († 888), al-Tirmiḏī († 899), al-Nasā'ī († 915) et Ibn Māǧā († 886).

11. Les traités de *ḥisba* contiennent des règles de droit du marché et de morale publique. Pour plus de détails, cf. *Encyclopédie de l'Islam* (2), III, p. 503 sq.

12. Je renvoie le lecteur à ma communication, présentée à Motril en 1992, cf. note 8.

13. « Il éclaircit le mélange de ceux (les médicaments) qui sont épais » (al-Tamīmī, mort à la fin du Xᵉ siècle), texte arabe cité par M. Marín dans « Un texto médico árabe sobre edulcorantes », *Homenaje al Prof. Jacinto Bosch Vilá*, Grenade, 1991, II, p. 1142.

14. Naturellement, beaucoup de ces propriétés il les partageait avec le miel. Il faut tenir compte du fait qu'elles étaient mises à profit non seulement à des fins médicales mais aussi pour la préparation et la conservation des aliments.

15. Dyscrasie = altération de la composition des humeurs. Dans l'ancienne médecine la santé dépend de l'équilibre dans le mélange des quatre humeurs physiologiques : sang, flegme, bile jaune et bile noire, qui variait d'une personne à l'autre et dépendait

approprié[16], avant d'avoir recours à un médicament proprement dit. Et si celui-ci pouvait être simple, il était préféré au composé.

Les qualités élémentaires de chaleur et de froid, combinées soit avec l'humidité soit avec la sécheresse – qualités présentes dans toutes les manifestations de la nature et donc dans les quatre humeurs[17], qui correspondaient elles-mêmes dans la physiologie animale aux quatre éléments du monde inanimé[18] – déterminaient non seulement les fonctions normales et les troubles pathologiques de notre organisme mais aussi les effets favorables ou nuisibles produits par les substances ingérées en qualité d'aliment ou de médicament. Ceci, même si Galien, dans son traité sur les vertus des aliments *(Peri trophon dynameon)*[19], se propose de démontrer que l'aliment, bien qu'il ait la propriété de chauffer, de refroidir, de sécher et d'humidifier, corrigeant ainsi certaines déviations de l'équilibre du tempérament des personnes alimentées, ne doit pas pour autant produire une altération substantielle dans notre organisme. Par conséquent, on doit l'appeler « aliment » et sa finalité, une fois terminée l'époque de la croissance, est de fournir de l'énergie et de reconstituer ce que le corps a dépensé et éliminé peu à peu, en accord avec les conditions spécifiques de chaque individu. Bien qu'il considère que ce qui est « équilibré » pour le tempérament est « aliment » et non « médicament », Galien admet que les conditions du tempérament des hommes varient, par idiosyncrasie ou à cause de circonstances vitales[20] et, en conséquence, que chacun doit ingérer les aliments qui compensent le déséquilibre de son tempérament, c'est-à-dire les substances qui sont susceptibles de restaurer l'équilibre de par leurs propriétés contraires. On peut en déduire en toute logique que ce qui pour une personne déterminée n'était qu'un simple aliment pouvait produire chez une autre des effets médicinaux désirables ou indésirables, selon les cas. En marge de toute différenciation théorique, les traités de simples citent en général indistinctement substances alimentaires et médicinales, en indiquant dans chaque cas la combinaison de chaleur ou de froid avec l'humidité ou la sécheresse que possédait le médicament en question, tout cela selon une échelle qui allait de un à quatre[21].

aussi de l'âge, du sexe, du climat et d'autres facteurs personnels et de l'environnement. Ce mélange équilibré recevait le nom d'eucrasie. Le terme de dyscrasie s'applique à la perte pathologique de cet équilibre, qui donne lieu à la « maladie tempéramentale ».

16. « S'il était encore possible de s'en passer (des médicaments) et de les remplacer par quelque aliment, plus grand serait le bonheur du médecin et moindre la crainte de la part des malades. On ne peut comparer l'horreur que ressent la nature devant la prise d'un médicament avec le plaisir produit par l'ingestion d'un aliment. » Cf. R. KUHNE, « El *Sirr ṣināʿat al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī », traduction, *Al-Qanṭara* V, 1984, p. 274.

17. Sang, flegme, bile jaune et bile noire.

18. Air, eau, feu et terre.

19. (J'utilise la version allemande : *Werke des Galenos*, III, *Die Kräfte der Naturangsmittel.* t. 1-2, trad./commentaire de E. Beintker et W. Kahlenberg, Stuttgart, 1948, p. III, 20.)

20. C'est-à-dire l'âge, l'habitat, le type d'activité, les habitudes, la saison, etc.

21. C'est aussi à Galien que l'on doit cette échelle. Certains auteurs arabes la

Ainsi par exemple, le sucre était classé normalement comme chaud au premier degré et humide à la moitié du premier degré[22], tandis que le miel était considéré comme chaud et sec au second degré. En suivant ce schéma, un vieillard, au tempérament froid par définition, pouvait prendre des aliments sucrés et un enfant ou un adolescent, au tempérament chaud, devait les éviter. De même, si un médicament ou un aliment pouvait se préparer soit avec du sucre soit avec du miel, on préférait le premier pour les tempéraments chauds et le second pour les froids.

Bien que, selon ces considérations, le sucre soit théoriquement une substance tout à fait appropriée, avec ses limites, à une utilisation dans l'alimentation humaine, nous voyons qu'on continue à le considérer normalement comme un « médicament ». Pour bien comprendre ce fait, il faut tenir compte d'une série de facteurs historiques et socio-économiques auxquels je ferai brièvement allusion, non sans avoir élucidé auparavant un problème d'ordre linguistique.

Le sucre de canne

Le terme *sukkar*, qui dans la traduction arabe de Dioscoride apparaît comme l'équivalent exact de *saccharon*[23], ne s'appliquait pas exclusivement au sucre de canne mais aussi aux sucres extraits d'autres plantes comme la *calotropis procera* R.Br. (*'ušar)*, la manne *(taranǧubīn)* et les concrétions de bambou *(ṭabāšīr)*. Qui plus est, nous sommes nom-

supposent connue, d'autres comme IBN WAFID, *Tratado de simples* (éd. AGUIRRE DE CÁRCER, Madrid, 1995, II, 17/18) l'expliquent dans la partie théorique de leurs œuvres. En voici des extraits : « Le médicament est tout ce qui a la propriété d'altérer notre nature et l'aliment est tout ce qui a la propriété d'accroître et d'augmenter notre substance... l'aliment est dominé... et transformé par la "chose" (c'est-à-dire l'organisme) qui s'en alimente, et le médicament est à l'inverse... il domine le corps... en l'altérant... ; ces médicaments dominants ont différentes fonctions : chauffer, refroidir, humidifier et sécher ; au contact d'un organisme, ils peuvent être semblables au tempérament de celui-ci, sans le chauffer ni le refroidir, ni le sécher, ni l'humidifier, de sorte qu'on ne doit les appeler ni secs, ni humides, ni chauds, ni froids mais plutôt équilibrés. (Le médicament) peut aussi être différent de celui-ci, c'est-à-dire plus sec, plus chaud, plus humide ou plus froid. Dans ce cas, on l'appelle par le nom dérivé de cette vertu dominante... en établissant quatre degrés et à l'intérieur de chacun quatre positions (*sic*, en réalité il y en a trois) : initiale, moyenne ou finale. Ce qui éloigne l'organisme de l'équilibre sans l'altérer de façon manifeste... est au premier degré. Ce qui l'altère de façon évidente mais non pas intense est au second degré. Ce qui l'altère fortement mais ne va pas jusqu'à le désintégrer est au troisième degré. Ce qui l'altère de façon hautement destructive est au quatrième degré. » Lorsque dans l'élaboration des médicaments composés on combinait plusieurs simples de degrés différents, cela donnait lieu à des opérations mathématiques compliquées, dont on a un exemple dans l'œuvre de al-Kindī († après 870), connue en Occident sous le titre de *De gradibus* (en arabe : *Kitāb fī ma'rifat quwà l-adwiya al-murakkaba*).

22. Les différences de classification sont dues au fait que tous les auteurs ne se basent pas sur le même type de sucre. On peut supposer que les plus anciens se réfèrent au sucre de *'ušar* ; chez d'autres plus modernes peuvent influer le type de présentation ou le degré de raffinage.

23. Cf. C. E. DUBIER et E. TERÉS, *'La Materia Médica' de Dioscórides*, II (version arabe), p. 172 : *sāqārun wa-huwa l-sukkar*.

breux à croire qu'aucune des sources anciennes ne se réfère au sucre de canne et il ne semble pas que les autres sucres étaient utilisés dans l'alimentation, ce qui est logique si on compare leurs caractéristiques pharmacologiques[24] avec celles qui sont exigibles à cet effet. Ceci explique que beaucoup d'auteurs de listes pharmacologiques donnent une entrée différente au mot *sukkar* et au mot *qaṣab al-sukkar*[25].

On a beaucoup discuté sur le moment où a été introduite la culture de la canne à sucre dans al-Andalus[26]. Les traités d'agriculture andalousiens consacrent de brefs paragraphes ou de longs chapitres à la culture de la canne à sucre[27]. Quoi qu'il en soit, il semble que sa présence dans la région de Séville, qui est documentée pour le XIe siècle, a cessé à un moment qui coïncide, plus ou moins, avec les invasions africaines et que sa culture systématique sur la côte grenadine, où elle a atteint effectivement une production considérable, n'a pas commencé avant le XIIIe siècle. On déduit également des données connues que la canne grenadine fut initialement destinée à l'exportation, sans avoir été soumise au processus d'élaboration industrielle *in situ* avant la fin du XVIe siècle. De sorte que l'industrie sucrière sur le sol hispanique – aussi bien la grenadine que la levantine postérieure à la reconquête chrétienne – se situe hors des limites que nous nous sommes fixées ici. Cela revient à dire que dans al-Andalus le sucre industriel était un produit d'importation dont l'acquisition n'était pas à la portée de tout le monde.

Ajoutons que dans les régions où prospérait la culture de la canne à sucre, celle-ci connue sous le nom de « canne douce »[28], était tenue

24. Par exemple, le sucre de *'ušar* était classé comme chaud proche du troisième degré et sec au quatrième, les concrétions de bambou froides au second degré et sèches au troisième.

25. Ce dernier terme recueillait en général l'information botanique pertinente et quelque aspect de la consommation directe de la canne douce et de son utilité médicinale ainsi que quelques données qui seraient mieux placées sous le mot *sukkar*. Cf. IBN AL-BAYṬĀR : *Ǧāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġḏiya*, réimp. Beyrouth, 1412-1992, II, p. 29-30 et 262. Dans la *'Umdat al-ṭabīb*, dictionnaire botanique, probablement l'œuvre du sévillan *Abū l-Ḫayr* (XIIe siècle), éd. M. A. AL-ḪAṬṬĀBĪ, Rabat, 1990, nous ne trouvons qu'une très brève entrée *qaṣab al-sukkar* (II, p. 690), qui ne prête guère attention au produit extrait de cette canne. Cependant, il applique le qualificatif de *sukkarī* « doux comme le sucre » à quelques fruits comme, par exemple, certaines variétés de poire ou de pastèque.

26. Cf. E. O. VON LIPPMANN, *op. cit.*, p. 145. Dans les *Actes* des Séminaires de Motril (cf. note 8) on peut lire des opinions parfois contradictoires. Quelques-unes sont de pures suppositions, d'autres sont basées sur des témoignages littéraires. Le problème est qu'on ne peut pas savoir dans quelle mesure les auteurs d'al-Andalus mettaient à profit du matériel oriental ou se basaient sur leurs expériences familières. Je serais plutôt de l'avis de C. BARCELÓ et de A. LABARTA (« Le sucre en Espagne », *Journ. d'Agriculture traditionnelle et de Botanique appliquée* XXXV, 1988, p. 175-193).

27. Le plus explicite d'entre eux est IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb si-filāḥa* (éd. et trad. J. A. BANQUERI, Madrid, 1802, p. 390-393), qui à son tour affirme se baser sur des agronomes antérieurs. Le plus déconcertant est le chapitre que cet auteur consacre aux travaux d'extraction et de raffinage du sucre de canne. Il prétend l'avoir pris de Abū l-Ḫayr, mais il n'est pas dans le *Kitāb al-filāḥa* de celui-ci (éd. et trad. J. M. Carabaza, Madrid, 1991, p. 217, 338 et note 221).

28. *qaṣab ḥulū* (cf. *Vocabulista*, éd. F. CORRIENTE, Madrid, 1989, p. 246).

pour un fruit comme les autres que l'on suçait comme une friandise[29]. Cette coutume qui correspond, sans aucun doute, au traitement séparé des termes *sukkar* et *qaṣab al-sukkar*, de la part de quelques lexicographes et auteurs de traités de simples, auquel nous avons déjà fait allusion, est documentée non seulement dans des œuvres médico-diététiques mais aussi par de nombreux témoignages littéraires, depuis le Chansonnier d'Ibn Quzmān (XIIe siècle)[30] jusqu'à des œuvres de type moralisant comme le traité d'al-ʿAzafī (XIIIe siècle)[31].

Manger sucré : le sucre ou le miel

Dans les ouvrages de nos médecins du Moyen Âge, on peut lire que le sucre était un aliment très nutritif, particulièrement indiqué pour les vieillards et les personness au tempérament froid[32]. Certes nous trouvons le sucre comme ingrédient de nombreuses recettes également dans des traités diététiques et culinaires. Mais cela ne nous autorise pas à affirmer qu'il faisait partie du régime courant des classes moyenne et populaire sous sa forme élaborée industriellement.

Les médecins du Moyen Âge étaient nettement favorables à la consommation d'aliments doux[33] et à l'usage de substances édulcorantes pour contrecarrer des saveurs moins agréables pour le palais, comme par exemple l'acide ou l'amer. Mais ne nous trompons pas. La première chose que les auteurs ont l'habitude d'expliquer c'est que les aliments doux se font à base de miel et de sucre. Bien que nous puissions observer dans les traités tardifs que le sucre acquiert de plus en plus d'importance également dans l'alimentation, il n'arriva jamais à détrôner le miel comme édulcorant de base ou correcteur de saveurs et pour la

29. C'est une habitude qui s'est conservée en Andalousie jusqu'à nos jours, mais qui existait aussi dans d'autres régions. Dans son petit traité sur le moment adéquat pour consommer les fruits (*Maqāla fī taqdīm al-fākiha*, éd. R. KUHNE « Un tratadito inédito de dietética de al-Rāzī », *Anaquel de estudios árabes* (2), 1991, p. 53 et 61, le médecin persan al-Rāzī (865-925) consacre un passage à la consommation de la canne douce.

30. *Zağğal* 72 (dans l'édition de E. GARCÍA GÓMEZ, *Todo ben Quzmān*, Madrid, 1972, I, p. 356 sq. et dans celle de F. CORRIENTE, *El Cancionero hispano-árabe de Aben Quzmān*, Madrid, 1984, p. 174-176).

31. Cf. F. GRANJA, « Fiestas cristianas en al-Andalus », *Al-Andalus*, XXXIV (1969), I-53, p. 21 et 35. Bien sûr, dans ce passage on fait aussi allusion au sucre élaboré.

32. Même s'il s'agit de sources orientales, je crois que les opinions suivantes peuvent avoir de l'intérêt : al-Razi dit dans son *Manāfiʿ al-aġḏiya wa-dafʿ maḍārri-hā* (ʿA. ʿAYTĀNĪ éd., Beyrouth, 1985, p. 226) que le sucre, à cause de sa composition équilibrée, convient aussi bien aux tempéraments chauds qu'aux froids et qu'il ne requiert pas de correctifs, du moment qu'on en fait un usage adéquat. Bien que l'opinion générale ne soit pas favorable à la consommation du sucre par les enfants, certains pensent, comme ʿAlī b. ʿAbbās al-Mağūsī (cf. E. KAHLE, *Al-Mağūsī (Haly Abbas) Über Kinderkrankheiten im Kāmil aṣ-ṣināʿa aṭ-ṭibbīya*, Erlangen, 1980, p. 29), qu'il convient d'inclure le sucre parmi les premiers aliments solides que doit prendre le bébé une fois sevré.

33. Cf. par exemple Maimonide (*Régimen*, *op. cit.*, p. 55) : « Il est également très bon de prendre quelque chose de doux après le repas ; cela donnera de la force à l'estomac pour fortifier l'aliment et sa digestion. »

conservation des aliments. Le miel a prédominé dans le régime des habitants d'al-Andalus pendant toute la période qui nous occupe ici. Nous avons déjà dit ci-dessus qu'en Espagne en particulier il était de bonne qualité, abondant et accessible à tous, même aux couches les plus modestes de la société. De plus, parmi les musulmans, il avait très bonne presse, car il était l'un des produits naturels les plus recommandés par le Prophète, non seulement comme aliment mais comme une espèce de panacée pour toutes sortes de maladies[34]. Même dans des pays islamiques ayant une grande production de canne et une industrie sucrière très développée comme l'Égypte, les classes populaires utilisaient le miel et non le sucre, comme le prouvent non seulement les sources historiques mais aussi une allégorie littéraire comme le *Kitāb al-ḥarb al-ma'šūq bayna laḥm al-ḍa'n wa-ḥawāḍir al-sūq*[35]. Le sucre élaboré industriellement commença à devenir un cadeau de princes[36], il apparaissait à l'occasion de fêtes données par quelqu'un de fortuné[37] parmi les mets ostentatoires et il fut utilisé par les médecins au service de personnages importants pour s'attirer les bonnes grâces de leurs clients grands seigneurs[38].

Les allusions concrètes à l'ingestion de sucre à des fins alimentaires ne manquent pas dans les traités de diététique et les régimes de santé, même si la mention du doux en général est plus fréquente que celle du sucre proprement dit. Est signalé le fait qu'une préparation destinée à combattre certains dérèglements physiques peut être prise comme friandise[39].

Reconnaissant la haute valeur nutritive du sucre et le considérant, en principe, comme inoffensif et bénéfique à l'appareil digestif du patient non colérique[40], les médecins le recommandent souvent associé

34. Cf. R. KUHNE, « Reflexiones sobre un tratadito dietético prácticamente desconocido, el *Tafḍīl al-'asal 'alà l-sukkar* de Abū Marwān b. Zuhr », *Homenaje al profesor José María Fórneas Besteiro*, Grenade, 1995, II, p. 1057-1067.

35. M. MARÍN éd., « Sobre alimentación y sociedad », *Al-Qanṭara*, XIII (1992), p. 83-123.

36. Al-Maqqarī en donne un bon exemple (*Nafḥ al-ṭīb*, I. 'ABBĀS éd., Beyrouth, 1968, I, p. 356-360), quand il parle du présent que Ibn Šuhayd offrit en 939 à al-Nāṣir et qui incluait 10 quintaux *(qanāṭīr)* de sucre *ṭabarzad* (p. 359). Je ne peux manquer d'évoquer à ce propos un autre présent que reçut 800 ans plus tard la future Impératrice d'Autriche et Reine de Hongrie, Marie Thérèse de Habsbourg, dont faisait partie là aussi un lot de sucre, considéré comme une denrée précieuse.

37. Cf. le traité de al-'Azafī mentionné ci-dessus à la note 32, qui fait allusion spécifiquement à une coutume chrétienne.

38. Nous avons une allusion à cette coutume chez Abū Marwān b. Zuhr *(Tafḍīl al-'asal 'alà l-sukkar)*, cf. note 35.

39. Ainsi nous lisons dans le *Kitāb al-aġḏiya* de Avenzoar (ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR († 557-1162), *Kitāb al-Aġḏiya (Tratado de los Alimentos)*, E. GARCÍA SÁNCHEZ éd., Madrid, 1992, texte arabe, p. 95/trad. p. 116) que le *lawziyanǧ*, dont les ingrédients de base sont les amandes et le sucre, fait partie des électuaires médicinaux mais qu'il se mange aussi comme friandise.

40. La théorie sous-jacente est la suivante : le doux, par conséquent le sucre, est opposé à l'acide. Si l'acide a un effet calmant pour la bile, le doux produit l'effet contraire, c'est-à-dire irritant pour la bile et il doit être évité par les colériques : « Les aliments

à d'autres aliments. On trouve fréquemment le conseil de prendre avec du sucre les fruits oléagineux, puisqu'il en favorise la rapide digestion. C'est ainsi qu'on consommait avec du sucre amandes, noisettes, pistaches, pignons, noix et autres fruits secs comme les marrons et les raisins secs et aussi toutes sortes de graines.

Le sucre intervenait dans la préparation d'électuaires faits à base de fruits frais, que ce soit des marmelades, des confitures, des sirops ou des boissons rafraîchissantes[41], sans oublier que beaucoup de ces préparations servaient à des fins médicinales soit correctives, soit curatives[42]. Il convient d'observer aussi que nos médecins arabes se rendirent parfaitement compte du fait que le sucre rendait ces électuaires plus stables, en favorisant leur conservation. Un autre aliment qui se prenait d'ordinaire avec du sucre était le lait de chèvre[43].

Comme nous l'avons vu ci-dessus, l'opposition entre le doux et l'acide faisait que les auteurs recommandaient d'ajouter du sucre aux aliments acides et des acidulants aux mets doux pour ceux qui ne les aimeraient pas nature[44].

Or, nous ne savons pas qui pouvait suivre ces conseils. Comme dans nombre de recettes de confiserie et de pâtisserie on admet l'alternative sucre/miel, il est plus que probable que, sauf cas exceptionnels, la majorité de la population, quand elle pouvait se faire le plaisir de prendre un aliment doux, le préparait normalement avec du miel et, effectivement, c'est avec du miel qu'on édulcorait les spécialités modestes comme les beignets, les galettes ou les « talmouses » (beignets au fromage) qui étaient vendus au marché. C'est ce que semblent indiquer les traités de *ḥisba* andalous, celui de *Ibn 'Abdūn* (XII[e] siècle)[45] et surtout

doux sont tous chauds et sont bons pour les paraplégiques et les vieillards. Par contre, ils sont fatals aux jeunes et à ceux qui ont un tempérament chaud et plus encore aux fébricitants. » (ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Aġḏiya*, cité à la note 39, ar. p. 74/trad. p. 97.)

41. MAIMONIDE (*Régimen*, *op. cit.*, p. 62) : « On veillera également à la légèreté des aliments en prenant les boissons courantes préparées avec du sucre, avec du miel... (ensuite il recommande aussi aux bien-portants) de boire de l'oxymel (boisson à base de vinaigre avec du miel ou du sucre)... et des sirops préparés avec du sucre rosat, du sucre violat. »

42. Ainsi le jux de grenade avec du sucre servait à éliminer les humidités putrides du creux de l'estomac, le *sawīq* de grenade avec du sucre à endurcir l'estomac, le jus de pomme cuit avec du sucre, agrémenté de musc et pris avec de l'eau froide, à fortifier l'estomac et le cœur et à couper les vomissements et la diarrhée. La confiture de peaux de cédrat confectionnée avec du sucre était utilisée comme tonique stomacal. J'utilise le terme arabe de *sawīq*, car la façon de préparer ce type d'aliment servant en général de « viatique » dans les déplacements mais aussi dans certains régimes diététiques, n'est pas la même chez tous les auteurs. D'ordinaire, on y met des céréales torréfiées, certains fruits et/ou du sucre.

43. Si on y ajoutait un peu de pavot, il était considéré comme bénéfique contre toutes sortes de maux, comme la toux et les ulcères de l'intestin et autres organes internes.

44. MAIMONIDE (*Régimen*, *op. cit.*, p. 102) insiste, dans le passage qui suit celui cité ci-dessus, pour que celui qui n'aime pas les aliments doux les prenne en corrigeant leur saveur avec des produits acides (verjus, vinaigre, citron).

celui de *al-Saqaṭī* (XIIIᵉ siècle)[46], qui rendent compte de la fabrication et de la vente de ces produits. Curieusement, selon *al-Saqaṭī*, les fabriquants de beignets et de talmouses étaient les petits industriels du marché qui fraudaient le plus et qui tiraient le plus de gain de leurs fraudes et ceci alors que, dans une économie de pauvres comme celle que l'on déduit de la lecture du traité, les articles qu'ils fabriquaient et qu'ils vendaient n'étaient pas précisément de première nécessité[47]. Al-Saqaṭī fait également allusion à deux sortes de nougat *(ḥalwā')*[48] à base de miel, d'amidon, d'huile, de cire et d'une plus ou moins grande quantité d'amandes.

Il est vrai que les traités d'alimentation ou les régimes de vie écrits par des médecins, depuis le *Kitāb al-aġḏiya* de Abū Marwān b. Zuhr (env. 1090-1162)[49] jusqu'aux grenadins al-Arbūlī[50] et Ibn al-Ḫaṭīb[51], font allusion à des douceurs. Par exemple, Avenzoar[52] dit que celles-ci s'élaborent avec du miel et du sucre, mais ensuite il se limite à citer les noms de celles qui sont faites à base de miel. Plus loin, dans les pages consacrées aux électuaires[53], apparaissent différentes confitures ainsi qu'une friandise à base d'amandes appelée *lawziyanǧ*, qui selon les propres paroles de l'auteur, fait également partie des aliments doux[54]. D'ailleurs, il s'attache uniquement à montrer les effets que produisent sur l'organisme les différentes préparations, sans indiquer l'ensemble des ingrédients ni la façon de les élaborer. Même si al-Arbūlī[55] est un peu plus explicite dans l'énumération des différentes sortes de friandises, citant quelques ingrédients comme l'amidon en poudre, les amandes, les noix, il ne donne pas non plus de recettes. Il est vrai que les

45. E. LÉVI-PROVENÇAL et E. GARCÍA GÓMEZ, *Sevilla a comenzos del siglo XVII. El tratado de Ibn 'Abdūn*, Madrid, 1948.

46. P. CHALMETA, « El *Kitāb fī ādāb al-ḥisba...* de *al-Saqaṭī* », *Al-Andalus*, XXXII (1967), p. 125-162, p. 359-397 et XXXIII (1968), p. 143-195 et p. 367-434.

47. P. CHALMETA, 1967, p. 153-154, qualifie les « almojábanas » (talmouses ou beignets de fromage) de produit de luxe.

48. P. CHALMETA, 1968, p. 416.

49. E. GARCÍA SÁNCHEZ éd., Madrid, 1992 (autre édition dans M. A. AL-ḪAṬṬĀBĪ, *al-Aġḏiya wa-l-adwiya 'inda mu'allifī l-ġarb al-islāmī*, Beyrouth, 1990, p. 79-165).

50. A. DÍAZ GARCIA éd., « Un tratado nazarí sobre alimentos : *al-Kalām 'alà l-aġḏiya* de al-Arbūlī... », *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII (1978-1979), p. 5-27 et X-XI (1982-1983), p. 5-91.

51. *Kitāb al-wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fī l-fuṣūl*, C. VÁZQUEZ DE BENITO éd., Salamanque, 1984.

52. ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *K. al-aġḏiya*, cf. note 39, texte arabe, p. 74/trad. p. 97.

53. Préparation médicinale à base d'une pâte réduite en poudre, de sirop ou de miel. Chez les Arabes, au Moyen Âge, les électuaires étaient la forme de présentation la plus courante pour les médicaments administrés oralement. À côté du terme *ma'ǧūn* (littéralement « pétri ») applicable à toutes sortes d'électuaires, indépendamment de leur goût, de leur finalité, de leur contenu et de leur consistance, il y en avait aux caractéristiques spécifiques comme le *ǧawārišn* qui supposait bon goût et parfum, ou qu'on utilisait à des fins concrètes comme le *ḏabīd* pour des maladies de l'appareil digestif.

54. *Ibid.*, texte arabe p. 95/trad. p. 116, cf. note 39.

55. *Ibid.*, II, texte arabe p. 75-76/trad. p. 39-40.

informations que nous tirons de Ibn al-Ḫaṭīb[56] sont plus complètes, même si la préoccupation de cet auteur est elle aussi avant tout la valeur nutritive des gâteaux et des sucreries et leurs avantages et inconvénients pour les différents types de consommateurs.

Par contre, ce sont les livres de cuisine qui nous informent en détail sur les multiples variétés de confiserie ainsi que sur l'usage du sucre et d'autres édulcorants dans la préparation de plats cuisinés. Deux d'entre eux sont parvenus jusqu'à nous, représentatifs de la culture culinaire de l'Islam occidental, tous deux du XIIIe siècle : celui d'Ibn Razīn al Tuǧībī *Faḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*[57] et l'anonyme édité par Huici Miranda[58]. Même si les recettes nous surprennent par leur abondance et leur variété, nous devons utiliser les données qu'elles nous fournissent avec beaucoup de précaution et ceci pour deux raisons. Premièrement parce que les spécialités non autochtones sont nombreuses, surtout dans l'anonyme édité par Huici. Les mets qu'il offre sont dans beaucoup de cas très recherchés. Aussi bien les nombreux ingrédients que les manipulations compliquées qu'il décrit donnent l'impression que nous sommes en présence d'une cuisine d'élite et non pas d'une cuisine populaire. Et même si le traité d'Ibn Razīn, par ailleurs mieux structuré, est beaucoup plus sobre, lui aussi dans son ensemble reflète la cuisine de la haute société. Nous ne nions pas que certaines spécialités, dans des occasions exceptionnelles, par exemple un mariage, et sans doute avec des ingrédients plus modestes, aient pu être dégustées dans des secteurs plus larges de la population, mais en règle générale nous ne croyons pas qu'il en ait été ainsi.

Pour résumer on déduit de la littérature gastronomique que d'un côté on fabriquait plusieurs spécialités à base de céréales, sous forme de pâte fermentée de fleur de farine, de semoule ou de pain préalablement cuit, avec ou sans sa mie. La graisse utiliséee était l'huile et l'édulcorant normal le miel. La préparation la plus simple était la pâte frite dans de l'huile du genre des actuels beignets espagnols et autres gimblettes qui, une fois frits étaient trempés dans du miel. Aussi bien la pâte que ce qui l'enrobait pouvait être ennobli par des fruits oléagineux (amandes, noix, pistaches, pignons), généralement pilés et, comme touche finale, être saupoudrés de sucre. Un autre type de gâteaux était cuit au four. Dans les deux cas existait la possibilité de fourrer la pièce et bien que la farce de fromage des fameuses « almojábanas » (sortes de talmouses) ait joui jadis d'une popularité spéciale, les farces à base de sucre et d'amandes ou d'autres fruits à coquille, aiguisées ou non d'autres épices, sont statistiquement plus nombreuses. Il y avait des

56. *Ibid.*, ar. p. 59/trad. p. 132 sq.

57. M. B. A. BENCHEKROUN éd., Rabat, 1981 ; résumé d'étude et fragments de traduction espagnole : F. DE LA GRANJA, *La cocina arábigoandaloza según un manoscrito inédito*, Madrid, 1960.

58. *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un ms. inédito, Kitāb al-ṭabiḫ fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī l-'aṣr al-Muwaḥḥidīn*, Madrid, 1965 (traduction espagnole, 1966).

biscuits et des feuilletés dont la pâte pouvait contenir des œufs, parfois en grande quantité, quelquefois même du lait. Certaines recettes décrivent des tartes à plusieurs étages, un sur deux étant fourré différemment. Le miel et le sucre pouvaient être l'ingrédient de base pour élaborer la pâte, mais aussi une simple couche superficielle : on sauçait et on imbibait de miel, on saupoudrait de sucre. D'autres fois, on plaçait les pâtes cuites sur un plat, on les recouvrait de miel, de fruits secs pilés et de sucre en poudre. On pouvait également imbiber les gâteaux de sirops ou de juleps, faits d'eau de rose, de miel ou de sucre. Il n'y avait pas de limites à la fantaisie du pâtissier. Citons le comble de la sophistication qu'étaient ces villes en sucre qui semblent avoir vraiment existé dans al-Andalus, mais naturellement, chez des personnes très riches. Un autre plat doux était le riz au lait, que l'on édulcorait suivant les préférences et les possibilités du consommateur avec du miel ou du sucre.

Les sucreries pures forment un chapitre à part. Le mot *ḥalwā'* est la plupart du temps interprété par de nombreux auteurs comme l'équivalent de nos « turrones » (nougats), bien que, étudiant attentivement les différentes recettes, nous arrivions à la conclusion que, à côté des nougats proprement dits, il y avait des massepains, des nougatines, des meringues, des bonbons durs et mous. La matière première était, outre le miel et le sucre, l'amidon en poudre, l'huile, les fruits secs à coquille, spécialement l'amande, parfois aussi les œufs et/ou le lait, souvent des substances aromatiques et des épices.

L'introduction de l'ingrédient doux, généralement le sucre, dans des recettes de charcuterie comme les saucisses, les boudins, etc. bien que destinée seulement à les relever un peu pour les amateurs, n'est pas si surprenante, si l'on pense que cela se fait aussi dans certaines spécialités de la charcuterie moderne. Où le sucre est toujours présent ou tout au moins l'élément doux c'est dans les marinades *(sikbāǧ* ou *zīrbāǧa)* pour contrecarrer la saveur ou l'effet acide. La saveur aigre-douce non seulement est agréable à beaucoup de palais mais elle implique également une intention médicinale à laquelle nous avons fait allusion ci-dessus. Naturellement cette saveur peut être obtenue de diverses façons, en ajoutant au plat préparé avec du vinaigre un peu de confiture ou de fruits secs ou en conserve.

En résumé, pour suggestive que paraisse la pâtisserie dont parle la littérature culinaire, nous répétons qu'elle ne reflétait pas la consommation courante dans les classes populaires et les classes moyennes. Ces dernières aussi aimaient sans doute les aliments doux, mais elles essayaient de satisfaire leur gourmandise avec les moyens qu'elles avaient à leur portée : le miel et les raisins secs. Dans quelques occasions spéciales elles ont dû goûter les beignets, les galettes et les talmouses du marché, elles mangeaient des sucreries lors d'une festivité ou bien, si elles habitaient dans une des zones privilégiées où l'on cultivait la canne à sucre, elles se délectaient en suçant un morceau de canne douce.

Traduit de l'espagnol par Monique DA SILVA

Rosa Kuhne Brabant, Dpto. de Estudios Árabes e Islámicos, Facultad de Filología, Universidad Complutense, E-28040 Madrid

Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus

Contrairement à ce que l'on croit souvent, le goût des habitants d'al-Andalus pour tout ce qui était doux s'est vu limité par une série de facteurs socio-économiques, surtout en ce qui concerne l'usage du sucre industriel. L'édulcorant de base a toujours été le miel, et les différentes sortes de sucre, considérées comme substances médicinales, n'ont pénétré que dans les habitudes culinaires des classes les plus privilégiées.

Sucre – Miel – al-Andalus – Alimentation – Médecine arabe

Sugar and Sweets in the Food of al-Andalus

Contrary to general belief, the Andalusians' taste for sweets was restricted by a series of socio-economical factors, especially regarding the use of industrial sugar. The basic sweetener has always been honey, and the different sorts of sugars, which were considered as medicinal substances, became part of the culinary habits only of the most priviledged classes.

Sugar - Honey - al-Andalus - Food - Arab medecine

Médiévales 33, automne 1997, pp. 69-79

Halima FERHAT

FRUGALITÉ SOUFIE ET BANQUETS DE *ZAOUYAS* : L'ÉCLAIRAGE DES SOURCES HAGIOGRAPHIQUES

Les corpus hagiographiques représentent une source des plus prometteuses pour les historiens du Maghreb. Cette littérature, encore peu exploitée, fournit des informations que les chroniqueurs « classiques » considèrent comme triviales et témoigne des profonds changements survenus entre le XIIe et le XVIe siècle. En devenant communautaire le soufisme s'adapte aux besoins et attentes d'un peuple dont le problème majeur est celui de la survie. Le spectre de la famine hante les hommes dont la vie précaire tourne autour de la peur de manquer de nourriture. Aussi les biographies de saints fourmillent-elles de détails sur l'alimentation, la faim et le jeûne.

Le soufisme implique une grande ascèse, d'importantes privations et une vie de solitude et les multiples formes du renoncement n'y sont pas sans parenté avec le monachisme chrétien primitif. Les premiers ascètes musulmans, comme Ibrāhīm Ibn al-Adham au VIIIe siècle, reconnaissent leurs dettes envers les ermites chrétiens. La quête mystique et les pèlerinages poussent le saint confirmé comme le novice à quitter le confort de la vie quotidienne pour affronter les épreuves de l'exil. Le soufi se condamne donc à une vie précaire, que nous essayerons d'illustrer, en particulier dans la relation entre les besoins du corps et l'abandon à Dieu.

Les pèlerins et les *fuqarā* qui sillonnaient au Moyen Âge les routes maghrébines, profitaient largement du devoir d'hospitalité. Cependant beaucoup de soufis optent pour le *tawakkul* ou confiance totale en Dieu, recommandé par Abū Madīan dans *Talqīn al Murīd*. Ce choix fondamental se traduit par le renoncement à tout gain ; le soufi ne cherche ni à travailler pour survivre[1], ni à mendier *(darwaza)*, il abandonne toute préoccupation matérielle pour se consacrer entièrement à Dieu, sûr que Dieu subviendra à ses besoins et ne l'abandonnera pas ; il entre-

1. Il lui arrive cependant de ramasser des plantes et des racines pour gagner le peu d'argent qui lui est nécessaire et qui lui permet de faire des aumônes.

prend son périlleux voyage sans se soucier de viatique car il sera l'objet de soins divins et d'interventions miraculeuses.

En effet, dans les lieux déserts et les régions désolées, la survie des soufis ne s'explique que par une série de miracles. Menacé de mourir de soif ou de faim, le saint fait des rencontres extraordinaires. Un inconnu, un animal ou une plante lui servent un repas et le sauvent *in extremis*. Un saint est l'hôte du jujubier, qui le nourrit ainsi que sa monture. Al-Ḫaḏir offre des galettes et des dattes à Abū-Ǧabal et à un saint de Bādis, un croûton de pain à Abū 'Abdallāh al-Hazmīrī[2]. Le secours peut venir également d'une chèvre mystérieuse qui offre son lait, ou d'un arbuste comme le fameux *umm ghaylān*, qui fournit une nourriture souvent comparée à la manne céleste des Hébreux ; il s'agit de l'acacia à gomme, fréquemment cité dans les corpus hagiographiques.

L'ordinaire du soufi se compose de légumes divers, d'artichauts sauvages et de fenouil, d'herbes comestibles comme la mauve, de blettes et d'asperges, de diverses sortes de menthe et de thym ainsi que de glands et de châtaignes. Les fruits secs, dattes, figues, et raisins, jouent aussi un grand rôle. Mais les hagiographes qui s'intéressent au régime du saint ne sont malheureusement pas toujours précis : ils utilisent des termes comme *baql*, *baqlā*, *hašīṣ*, *'aṣīḏā*, *harīsā* et *dašīš*, qui ne permettent pas toujours d'identifier les aliments. On nous affirme par exemple qu'Abū Ya'zā consommait le *lablab*, mais nous ignorons de quelle variété de lierre ou de liseron il s'agit là.

La frugalité est la règle et les plus excentriques la respectent, parce que le jeûne libère la méditation, la faim aiguise l'intelligence et éveille l'esprit. Au contraire les gloutons, ceux qui s'empiffrent, ne sauraient prétendre à une expérience spirituelle. Rien dans notre corpus ne rappelle la gloutonnerie attribuée à Sidi Aḥmad al-Badawī, surnommé *Boukarš*, l'« homme à la bedaine » dévoreur de dons mais il faudrait interroger la tradition orale avant d'affirmer que cet aspect n'a pas existé dans la tradition maghrébine[3]. Cependant c'est la privation totale de nourriture pour une période plus ou moins longue qui caractérise toutes les formes d'ascétisme. En effet le jeûne des ascètes n'est pas le jeûne légal, obligatoire pour tous les croyants pendant le mois du Ramadan ; ce jeûne ne dure que du lever au coucher du soleil et permet la restauration nocturne, alors que le jeûne du saint, vécu au départ comme une pénitence, peut durer plusieurs jours ou plusieurs semaines, pour atteindre le chiffre symbolique de quarante jours, sans les ruptures prévues par le Ramadan. S'abstenir de nourriture devient une prouesse, et les

2. IBN TIGUILLAT, *Iṯmad al-'Aynayn*, M. RABITAT ED DINE éd., thèse de 3e cycle, Rabat, 1985-1986, p. 178, 180, 181.

3. Catherine JAOUEN-MAYEUR, *Sidi Ahmad al Badawy*, Thèse d'histoire de l'Université de Paris IV, 2 vol., 1992.

compétitions, vraies ou fictives, entre ascètes musulmans et moines chrétiens ne sont pas rares[4].

Un régime végétarien

Majoritairement végétariens, les soufis se nourrissent de brouets divers, avec ou sans beurre, de *dašīš* d'orge ou de sorgho, sans corps gras ; mais il faut préciser que c'était aussi l'ordinaire de la plupart des habitants des campagnes[5]. De la même manière le pain quotidien du soufi est un pain noir comme celui des pauvres, fait de farine d'orge ou de sorgho, opposé au pain *darmaq* fait de fleur de farine, additionnée parfois de safran.

La viande était dans tous les cas réservée aux classes aisées et ceux qui en étaient privés la convoitaient ; la tradition orale rend compte de l'obsession que provoquait la privation de viande. Pour beaucoup de soufis au contraire la viande est suspecte et elle ne figure pas dans leur menu. Quand il en ressentait trop la privation, 'Abd as-Salām at-Tūnsī, enterré à al-'Ubbād, mangeait de la viande de tortue. Ibn al Lubb as-Salāwī († 604/1207-1208), maître de at-Tamīmī, se nourrissait exclusivement d'eau et de pain, occasionnellement de légumes. Il ne consommait d'autre viande que celle du mouton égorgé pour la fête du sacrifice (*'Id al-Aḏḥā*). Et si la viande figure toujours dans les repas offerts aux *fuqarā*, les soufis scrupuleux s'en abstenaient.

À l'inverse, le lait, l'huile d'olive et le miel jouissent d'une grande faveur à cause de leur valeur symbolique, le miel en particulier. Il est consommé allongé d'eau et il accompagne le pain ou la *'Aṣīḏā*. Si le miel, comme certains autres mets, est encore aujourd'hui obligatoirement consommé à la fête du *Mawlid*, c'est sans doute dans la ligne de la tradition soufie : il s'agit d'offrir une nourriture symbolique chargée de *baraka*, parce qu'elle a été touchée par un saint ou bénie par son disciple.

Quelques exploits

Originaire de l'Ifrīqiya et installé à Aghmāt, 'Abd al-'Azīz at-Tūnsī, *faqīh* malikite et célèbre ascète, s'entraînait à survivre en consommant un minimum d'aliments ; il arrivait à se contenter de mets repoussants, au point que son indifférence en matière de nourriture a frappé les témoins. Un *mudd* d'orge le faisait vivre pendant douze jours et ce régime sévère ne l'empêchait ni d'enseigner ni de s'adonner à ses

4. A. AL-QASTALĪ, *Milagros de Abu Marwan al Yuhanisi (Tuhfat al Muglarib)*, F. DE LA GRANJA éd., Madrid, 1971, p. 133.

5. B. ROSENBERGER, « Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. MARÍN, D. WAINES éd., Madrid, 1994, p. 309.

oraisons ; si pourtant il faisait durer vingt jours cette même quantité, il était encore capable de dire ses prières mais ne pouvait plus assurer son enseignement.

L'auteur du *Maqṣad (La vie des saints du Rif)* note ce trait de Muḥammad al-Yastitānī : « à cause de la durée de ce jeûne ininterrompu, les membres du maître... ressentaient toutes les souffrances possible et il faisait alors usage d'onguents. Parfois il perdait connaissance »[6]. Ibn 'A<u>sh</u>īr jeûne un jour sur deux et se nourrit pendant deux ans d'une infime quantité de blé (un quart de *ṣā*) et de moules, mais une grave maladie l'oblige à renoncer à ce régime[7].

Le saint d'Alméria, Al-Yuhānsī, s'installe à la Mecque au début de sa carrière ; il refuse d'être hébergé dans une *zaouīa* et entreprend un jeûne très dur, se contentant des déchets de sardines ramassés sur la plage de Ǧadda et grossièrement grillés. Plus tard il jeûne quarante jours ; durant la première décade, explique-t-il, on ne pense qu'à lutter contre la faim, pendant la seconde on aspire à rencontrer le prophète à Médine, pendant la troisième on tente de débattre avec les savants ; durant la dernière, on atteint un état qu'on ne saurait décrire[8]. Le manque de nourriture provoque chez lui des hallucinations, qui sont des tentations de Satan : pain chaud et poulet rôti que celui-ci lui offre. Dans son errance solitaire, dévoré par la faim, il rencontre un saint anonyme qui lui présente une table chargée de tous les mets, y compris du poisson et des grenades dont il raffole, mais il ne cède pas. Pourtant il n'est pas dénué de contradictions puisqu'il aime les raisins secs, les grenades et les sucreries ; il lui arrive de consommer du riz, des figues, des fèves et des châtaignes qui représentent la principale nourriture de sa famille et qui sont conservés dans une *maṭmūra*[9].

Les exploits les plus spectaculaires sont ceux d'Abū 'Abdallāh al-Hazmīrī ; il jeûne trente jours, n'ayant comme provisions que trente dattes. Il commence par rompre le jeûne avec une datte, puis avec une demie datte, et enfin il se contente de sucer le noyau[10]. Il se fait enfermer pendant cent jours dans un pièce dont la porte a été murée, avec trois récipients d'eau, en donnant rendez-vous à son disciple ; quand ce dernier le délivre, il le trouve dans un état de profonde prostration, « la barbe collée à la poitrine et la peau sur les os ». Il entreprend de le sauver en l'installant au soleil pendant trois jours, en l'enduisant de henné et en le nourrissant de *talbīna*, probablement une bouillie à base de lait[11]. L'auteur donne beaucoup de détails sur la condition physique du saint, dont les « fesses avaient pris la couleur de l'aubergine ». Cette

6. EL-HAK EL-BADISI, *El-Maqsad, Vie des saints du Rif*, trad. et commentaire de G. S. COLIN, *Archives Marocaines*, 1928 ; *Al-Maqsad as Sarif*, texte arabe, Rabat, 1988, p. 101, 159 ; IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 215.
7. M. AL-HADRAMI, *As Salsal al'A<u>d</u>b*, Salé, s. d., p. 24.
8. A. AL QASTALI, *Milagros, op. cit.*, p. 23, 47.
9. A. AL QASTALI, *Milagros, op. cit.*, p. 128.
10. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 178, 180, 181.
11. La *talbīna* est une nourriture légère, qu'on peut donner à des gens devenus trop

expérience ne suffit pas à al-Hazmīrī qui jeûna encore soixante-dix jours ; à la fin de cette période, précise l'auteur, il ne pouvait plus s'asseoir. Il luttait contre son âme charnelle qui protestait contre les privations subies et le poussait à se nourrir.

Ces excès sont dénoncés par les orthodoxes et par quelques grands mystiques, qui assimilent ces jeûnes au suicide. Abū Madīan, comme Ibn 'Abbād, prône une ascèse interne et condamne tous les excès exhibitionnistes[12]. Le père d'al-Halfāwī, le célèbre saint de Fès, intervient pour faire cesser le jeûne de trente jours qu'avait entrepris un novice, en lui présentant un mets qui le fait succomber ; ce faisant il lui recommande de prendre soin de son corps[13]. Mais cette position ne l'emporte pas, car Ibn Qunfūd rapporte aussi l'histoire d'un saint de Monastir qui avait entrepris un jeûne de quarante jours ; l'imam de la grande mosquée de Mehdya lui reprocha de se livrer à une entreprise suicidaire. Le jeûneur annonça alors la mort du juge, qui naturellement succomba[14].

Les saints nourriciers

Le saint peut accomplir un double miracle : il vit ou survit de peu grâce à un entraînement sévère et en même temps il peut nourrir à satiété un grand nombre de gens avec une faible quantité de nourriture, qui se révèle inépuisable. Pendant une terrible famine à Aghmāt, al-Hazmīrī met une charge de grains à l'abri des regards et en nourrit soixante à cent personnes pendant la famine qui dura du mois de Rajab au mois de Muharram (janvier-juin 1275) ; il utilise pendant le même temps une jarre de miel, qui est consommé avec du pain ou bu allongé d'eau[15]. À Fès, al-Anfassī nourrit un grand nombre de personnes avec une unique portion de couscous[16].

À Bādis, le grand saint Abū Muzāhim, se nourrit d'une figue par jour (des figues séchées importées de Séville) ; pendant une année de famine qui frappa la même ville, un autre personnage nourrit un grand nombre d'hôtes avec une quantité de nourriture qui normalement pouvait à peine suffire à un seul. Une fois tous les visiteurs rassasiés, la quantité offerte n'avait pas diminué. Des miracles de cet ordre sont si nombreux qu'il est difficile de les recenser. Ils comportent une particularité : si l'on tente de mesurer la nourriture miraculeuse ou de l'exposer aux regards, elle s'épuise immédiatement.

Le saint est aussi capable de prévoir l'arrivée de visiteurs et de

faibles pour supporter des aliments solides. Le terme *laban*, en arabe marocain, désigne le babeurre ou petit lait ; la *talbīna* peut correspondre au populaire *sayquq*, composé de farine d'orge cuite et préparée avec ce lait.

12. IBN 'ABBĀD, *Ar Rasāil as Sugrā*, Beyrouth, 1976, p. 139.
13. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir*, Rabat, 1965.
14. *Ibid*, p. 97.
15. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn, op. cit.*, p. 197, 209.
16. M. AL-HADRAMI, *As Salsal al'Adb, op. cit.*, p. 52.

leur préparer exactement ce qu'ils désirent manger. Là aussi les cas sont si nombreux qu'on a l'impression de poncifs. À titre d'exemple, le saint de Yohanes présente à des hôtes imprévus exactement ce qu'ils souhaitaient : des œufs frits au vinaigre, des noix, des figues, des marrons grillés, enfin du poulet rôti aux œufs et un tagine de lapin.

Nourritures sauvages et amères

Le régime très particulier d'Abū Ya'zā, comme son exceptionnelle longévité, a frappé les contemporains. « Il ne mangeait rien de ce que l'on mange normalement » constatent tous les témoins ; sa frugalité dépassait tout ce qu'on peut imaginer. Les citadins étaient rebutés par la nourriture qu'il offrait à ses visiteurs et qui représentait la pitance ordinaire de la région : des galettes et de la bouillie d'orge, accompagnées de lait ou, plus probablement, de petit-lait. Mais le saint devine ces répulsions et offre aux Andalousiens et autres citadins un repas composé de pain blanc, de miel, de poulet et d'une grande abondance de viande. En effet ce paysan aisé, qui dispose de bétail et de vastes biens, offre une large hospitalité aux pèlerins qui affluent de tout le Maghreb, al-Andalus compris, alors que lui-même se nourrit de glands, de racines sauvages et de feuilles de laurier-rose. Or cette dernière plante est connue pour sa toxicité et son amertume ; selon al-'Azafī elle est appelée par les médecins « l'arbuste aux ânes » parce qu'elle est pour ces animaux un poison violent[17]. Certains disciples du saint, qui ont eu la curiosité de goûter à ces feuilles, affirment qu'elles perdent leur amertume quand le saint homme les touche, mais le témoignage de Tamīmy est plus détaillé et plus fiable car il s'est rendu plusieurs fois en pèlerinage à Tāğīa du vivant d'Abū Ya'zā. Voyant le saint manger les feuilles de laurier-rose, il en ramasse subrepticement quelques-unes et quand il les a goûtées, il constate qu'elles avaient gardé toute leur amertume. Tamīmī décrit minutieusement la préparation du repas réservé à Abū Ya'zā : la servante mettait dans une petite marmite un peu de liserons *(lablab)*[18] qu'elle faisait bouillir et elle y ajoutait une poignée de farine de gland ; il mangeait cette mixture à la cuiller. La quantité absorbée ne dépassait pas la moitié d'un *raṭl*. À Marrakech le même auteur a constaté que les provisions d'Abū Ya'zā se composaient de galettes noires faites de farine de gland ; « elles étaient aussi noires que celles qui servent à la préparation du *murry* », précise Tamīmī, qui sollicite un peu de ce pain et, arrivé à Fès, l'utilise comme thériaque contre les douleurs et les fièvres.

Abū Ya'zā n'est pas le seul personnage capable d'absorber de telles nourritures. Un des maîtres d'Ibn Arabī, Sakkāz, « se nourrit de plantes

17. AL-'AZAFY, *Dī 'āmat al Yaqīn*, Rabat, 1989, p. 39.
18. *Tuhfat al-Ahbāb. Glossaire de la matière médicale*, H. P. J. RENAUD, G. COLIN éd., Paris, 1934, p. 234, 240, 268.

amères et il vous en faisait manger comme s'il se fût agi de sucreries »[19]. Al-Yuhānsī, déjà cité, à l'époque où il a renoncé au pain et à l'eau, se nourrit d'une herbe dite *maṭnān*, qui est aussi amère que repoussante[20].

Les premiers soufis renonçaient à la nourriture apprêtée pour vivre de plantes, de poissons, de divers coquillages (moules, huîtres ou algues) consommés sans cuisson et souvent sans sel. Lors d'une errance mystique, 'Abd al-'Azīz at-Tūnsī et son neveu 'Abd al-Salām, déjà cités, souffrant de la faim, trouvèrent sur une plage, un poisson. Le premier n'hésita pas à en dévorer une partie sur le champ, tandis que l'autre en découpa un morceau et l'emporta, dans l'espoir de trouver du sel et du feu. Le cadi 'Iyyād précise que même un chien aurait été dégoûté par ce que 'Abd al-'Azīz était capable d'absorber[21].

Le saint renonce aussi à être servi et prépare sa propre nourriture ; il évite ainsi et la compagnie et l'exploitation du travail d'autrui. Au XIIIe siècle al-Hazmīrī, dont nous avons déjà évoqué les exploits, fondateur de la *zaouya* d'Aghmāt, recommande à ses disciples, en route pour le pèlerinage de Ribāṭ Šākir, de ne pas avoir recours aux services d'autrui ; il leur prescrit de moudre eux-mêmes leur grain, pétrir la pâte, préparer le pain et le faire cuire sur un feu allumé de leurs propres mains. L'intention était peut-être de mettre fin aux abus des *fuqarā* qui exploitaient les habitants des villages qu'ils traversaient et il n'est pas exclu que le saint se soit préoccupé d'épargner aux habitants de trop lourdes dépenses[22].

Pureté ou transgression

L'accent est mis sur l'origine de la nourriture, qui doit être pure et licite, mais l'évaluation de cette pureté varie beaucoup selon les cas et sort parfois des prescriptions légales. Il arrive qu'un saint mange la nourriture offerte par un riche personnage et refuse celle qu'a préparée une femme qui a ses règles. Pour éviter le risque d'une telle préparation, un saint demande que son repas, une bouillie d'orge sans matière grasse, soit préparée par la petite fille de la maison qui est encore impubère. Cet usage est dénoncé par les orthodoxes comme une tradition juive, car l'Islam canonique ne prévoit guère de rites mis à part les interdits connus, mais les soufis semblent en avoir inventé à plaisir. Al-Qanjaray, autre mystique d'Alméria, à l'instar d'Aḥmad Ibn Hanbal, renonce à consommer du melon parce qu'il ignore comment le prophète mangeait de ce fruit. Au contraire le grand mathématicien et soufi Ibn al-Bannā,

19. M. IBN 'ARABĪ, *Les soufis de l'Andalousie*, Paris, Éditions orientales, 1979, p. 105.

20. AT-TADILI, *Tašawwuf ilā Rijāl at-Taṣṣwwf*, Rabat, 1984, p. 93 ; IBN ZUBAYR, *Ṣilat as Ṣila*, Alger, 1937, p. 3.

21. IBN ZUBAYR, *Ṣilat as Ṣila*, Alger 1937, p. 3.

22. IBN TIGUILLAT, *Iṭmad al-'Aynayn*, *op. cit.*, p. 170.

disciple d'al-Hazmīrī en offre à ses invités accompagné de sucre[23]. Un saint de Sefrou, al-Azakanī, refuse de consommer le repas préparé par une femme qui ne prie pas. Les aliments cuits dans de l'eau empruntée aux voisins, les fruits provenant d'un verger arrosé par l'eau d'une *saguia* commune, sont aussi parfois refusés, comme la chair d'un animal volé ou acheté à des pillards.

La nourriture de ceux qui exercent le pouvoir est réputée louche et pour l'éviter sans courir de risques, les saints n'hésitent pas devant un pieux mensonge en prétextant le jeûne. Muhhy ad din Ibn 'Araby met en danger son entourage en refusant le somptueux repas offert par le prince almohade Abū al-'Alā, gouverneur de Sabta[24]. L'un de ses maîtres, al-Martollī, a une position encore plus radicale : « il ne demandait l'hospitalité à personne et n'acceptait jamais de nourriture ».

Le saint détecte la nourriture illicite ; il la voit grouiller de vers, changer de nature ou de couleur. Si quelques saints, par égard pour leurs hôtes, font semblant de manger tout en cachant les aliments dans leur manche ou en les donnant subrepticement à un animal, la plupart du temps ils refusent plutôt de manger après avoir posé des questions sur l'origine des aliments et sur la préparation du repas. Al-Yuhānsy refuse de manger les grenades qu'on lui présente quand il devine que ces fruits proviennent d'un verger qui a été enlevé à son légitime possesseur. Le chevreau qu'on lui offre lui apparaît sous forme d'un cochon parce que le donateur espérait en échange du don une complaisance coupable.

Le *rubb* est un breuvage objet de polémique : assimilé au vin par le fondateur de la *zaouya* de Safi, il est au contraire fort apprécié d'autres saints. Un des maîtres d'Ibn Sa'īd mène certes une vie ascétique et se nourrit exclusivement de plantes, mais il manifeste une grande joie quand il a l'occasion de consommer du *rubb*. On trouve des cas similaires à Bādis et dans le nord.

S'il rompt avec les usages alimentaires, le soufi ne respecte pas davantage les convenances sociales. En effet, manger en public est au Maghreb un acte honteux et des observateurs maghrébins aussi différents que l'andalousien Ibn Sa'īd et le soussi al-Abdarī sont choqués de voir les habitants du Caire manger dans la rue. Mais les soufis n'hésitent pas à défier l'opinion[25]. Ibn Qunfūd, toujours à la recherche de la *baraka*, se voit offrir une poignée de pois chiches par un saint de Fès qui le contraint à les manger sur place et notre auteur interprète comme un miracle le fait que personne ne l'ait vu[26].

23. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir, op. cit.*, p. 68, 111 ; Halima FERHAT, « Le culte du prophète au Maroc au XIIIe siècle », dans *La religion civique à l'époque médiévale et moderne*, A. VAUCHEZ dir., Rome, 1995, p. 89.

24. Halima FERHAT, *Sabta des origines au XIVe siècle*, Rabat, 1993, p. 405.

25. M. AL-ABDARĪ, *Rihla*, Rabat, 1968, p. 12 ; A. AL-MAQQARI, *Nafh Aṭ-Ṭīb*, I. ABBAS éd., Beyrouth, 1968, I, p. 340

26. IBN QUNFŪD, *Uns al-Faqir, op. cit.*, p. 75.

La pêche et la chasse

Lieu privilégié de l'errance mystique, le littoral fournit des poissons, des coquillages et des algues. Les produits de la mer sont particulièrement recherchés car ils sont licites et généralement peu prisés des élites. Le poisson est aussi un symbole de la rencontre de Moïse et d'al-Khadīr[27].

Les saints pêchent eux-mêmes pour se nourrir, mais sans se comporter en professionnels ; ils utilisent une technique sommaire, un fil et un crochet ou un simple clou. Ils peuvent aussi se contenter des poissons et des coquillages rejetés par la mer, comme 'Abd as Salām at-Tūnsy, car il s'agit seulement de ne pas mourir de faim, tout en évitant les contacts avec la société et l'argent ; l'ascète se contente de pêcher la quantité de poisson nécessaire à ses besoins. Retiré dans un ermitage près de Barqa, Ibn Sabbān raconte : « j'avais coutume, lorsque j'av[illegible]s faim, de venir au rivage : je trouvais alors, dans les algues de la [illegible], quelque chose qui ressemblait aux châtaignes et dont je me no[illegible]-sais ».

Contrairement à la pêche, la chasse est rarement mentionnée ; les saints tendent plutôt à protéger contre les chasseurs les gazelles, les lièvres, les cailles, les hérissons et les différentes bêtes sauvages. Al-Yuhānsī chasse cependant une biche dans la région d'Alméria, et des chasseurs lui offrent un cerf. À Aghmāt il est question de *ḫali'* (viande séchée conservée dans de la graisse) faite avec de la viande de mouflon. 'Abd al-Haqq, le grand saint fondateur de la dynastie mérinide « ne consommait que la chair de ses brebis et le gibier qu'il avait personnellement chassé »[28].

Le sanglier n'est jamais cité, même parmi les animaux qui menacent les voyageurs ; il apparaît seulement comme une menace pour les récoltes. Sa viande n'est jamais prise en considération même en temps de famine ; il est pourtant difficile d'imaginer qu'en dépit du tabou elle n'ait jamais tenté les affamés. Le silence pourrait s'expliquer par la répugnance à écrire un nom « indécent ». Mais il n'y a pas non plus d'allusions aux sauterelles ni aux escargots, qui étaient pourtant largement consommés à l'époque[29]. Si la chair de la tortue est parfois consommée, celle du hérisson ne l'est sans doute pas et cet animal est plutôt, assez constamment, protégé par les saints, qui prennent soin de lui procurer de la nourriture[30].

27. Halima FERHAT, « Démons et merveilles : l'Atlantique dans l'imaginaire marocain médiéval », dans *Le Maroc et l'Atlantique*, Rabat, 1992, p. 31.
28. IBN MARZUQ, *Al-Musnad*, M. J. VIGUERA éd., Alger, 1981.
29. AL-IDRISI, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, Leyde, 1968, p. 80.
30. M. MIFTAH, « Al-Waqi wa al -Almam al-Mumkin fi al-Manaqib as Sūfya », dans *Histoire et Hagiographie*, Rabat, 1988, p. 29.

L'offrande alimentaire

L'offrande de nourriture, *Iṭ'ām at Ṭa'ām*, considérée par Abū Ya'zā comme une forme supérieure de piété, va s'imposer avec la formation des sectes et des *zaouyas*. Peu fréquent au départ chez les soufis, qui donnent la priorité aux privations, aux jeûnes et à la pauvreté, ce type d'offrande va devenir un élément essentiel de la vie mystique. Pour les *fuqarā*, qui se réunissent régulièrement autour d'un maître, la nourriture devient une préoccupation constante. Ibn Qunfūd assista à une réunion de confrères dans les Doukkala pendant le mois de Rabi'I 769 (octobre/novembre 1376) ; ils étaient si nombreux que trente dinars ne suffirent pas à acheter le raisin nécessaire, qui était pourtant bon marché[31]. Les usages évoluèrent rapidement. Dès la fin du XIVe siècle, Ibn al-Hāǧǧ dénonce l'offrande de nourriture, qui ruine véritablement ceux qui reçoivent les « prétendus soufis », comme il les appelle[32]. L'évolution se confirme au cours du XVe siècle et les corpus hagiographiques du XVIe siècle insistent sur la quantité et la qualité de la nourriture offerte par les *zaouyas*. Ces agapes ne rappellent en rien l'organisation médiévale ; en effet, à quelques exceptions près, les *zaouyas* s'équipent pour préparer un grand nombre de repas quotidiens ou périodiques[33].

La *zaouya* de Bou 'Amr, à Marrakech, organise les repas en fonction des statuts sociaux. La nourriture de l'élite *(ḫāṣṣa)* diffère de celle de la masse *('āmma)*. Le peuple est nourri de pains d'orge et de fruits ; au petit déjeuner il a du *dašīš* et le soir du couscous. Le menu de l'élite se compose de pain blanc, de jaunes d'œufs avec du safran et de la cannelle, de viande de mouton en sauce ; il comprend toutes les variétés de fruits. La qualité et la quantité de nourriture laissent les gens médusés et de folles rumeurs circulent sur l'origine de l'argent. La *zaouya* entretient une véritable armée de domestiques et de cuisiniers spécialisés. Toujours à Marrakech, la *zaouya* d'al-Kūš n'est pas moins prodigue : chacune de ses marmites pouvait contenir deux bœufs, on y sacrifiait aussi des moutons et des chameaux. Le couscous était préparé dans une cour pavée et retourné avec des planches.

L'offrande (ou l'échange) de nourriture prend donc le pas sur les retraites et les exercices spirituels, ce qui a des répercussions sur la structure de la *zaouya* : installation de vastes cuisines avec une domesticité spécialisée, construction et fabrication d'une vaisselle spéciale, constitution de provisions et de stocks, budget important et stratégie d'offrandes. La *zaouya* devient une véritable entreprise régionale[34].

Ces grands banquets et ces compétitions sont le résultat du lent processus déjà dénoncé au XIVe siècle par Ibn 'Abbād et Ibn al-Hāǧǧ.

31. IBN QUNFŪD, *Uns al Faqir*, *op. cit.*, p. 71 ; l'auteur précise que « le couffin de raisin valait un grand dirham » (qui vaut un tiers du dirham tunisien).
32. IBN AL-HĀǦǦ AL-'ABDARY AL-FĀSY, *Al-Madḫal*, 4 vol., Le Caire, 1929, 3, p. 206.
33. AL-QĀDIRY, *Dawhat an Nāšir*, M. HAJJ éd., Rabat, 1976, p. 17, 100, 133.
34. J. BERQUE, « Rites alimentaires dans les zaouia », *al-Younsi*, 1958, p. 127-129.

Au XVIe siècle, Léon l'Africain, issu des milieux aisés et orthodoxes, juge ces changements avec la même sévérité qu'Ibn al-Haǧǧ. Évoquant la vie des soufis de son temps à Fès, il écrit : « Ils font de fréquents banquets où ils chantent des chansons d'amour et dansent... Ces gens disent alors qu'ils sont réchauffés par la flamme de l'amour divin. Je crois pour ma part qu'ils sont réchauffés par l'excès de nourriture, parce que chacun d'eux mange trois fois ce qui suffirait à un seul »[35].

Au XVIe siècle seuls quelques lieux restent encore fidèles à la frugalité primitive et leur nourriture devient symbolique. La *zaouya* d'Al-Gazuānī n'offre que de l'eau et du sel. Sidi Rahhāl al-Kūš recommande les plantes sauvages et les graines de moutarde. Mais aucune règle ne définit le régime du soufi avant celle édictée par le poème didactique, la *qaṣīda* dite *Rā'ya* d'al-Šarisy, en 1729. Elle recommande au novice les légumes, le sel, le cumin, le thym sauvage, le vinaigre et l'eau ; elle exclut la viande et les matières grasses. Il s'agit là probablement d'une tardive tentative de réforme, mais qui ne semble pas avoir connu grand succès.

Halima FERHAT, Institut des Études africaines, Université Mohammed V, BP 8968, Agdal-Rabat, Maroc

Frugalité soufie et banquets de *zaouyas* : l'éclairage des sources hagiographiques

Les vastes corpus hagiographiques du VIIe au XVe siècle apportent une importante information sur l'alimentation des ascètes et par là sur l'alimentation populaire et rurale. Les premiers saints se caractérisent par une vie ascétique faite de jeûnes et de privations. Mais la formation des réseaux et l'apparition des *zaouyas* donnent de l'importance à l'offrande de nourriture, qui pousse les confréries à trouver des subsides puis à s'enrichir.

Alimentation – sainteté – *zaouya* – jeûne – *syaha* – Maghreb

Soufie Frugality and *Zaouyas* Banquets : Enlightment from Hagiographic Sources

The vast hagiographic corpora spanning the seventh to the fifteenth centuries has yielded important information on the diets of ascetics, and also on popular and rural eating habits. The first saints are characterized by an ascetic way of life consisting of fasting and privation. But the forming of networks and the appearance of *zaouyas* accorded great importance to the offering of food, which in turn prompted the brotherhoods to seek subsidies and ultimately riches.

Food – Sainthood – *Zaouyas* – Fasting – *Syaha* – Maghreb

35. LÉON L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, Paris, 1956, p. 222.

Médiévales 33, automne 1997, pp. 81-90

Vincent LAGARDÈRE

CÉPAGES, RAISIN ET VIN EN AL-ANDALUS (X^e-XVe SIÈCLES)

Aux XIe et XIIe siècles, al-Andalus voit se développer une littérature agronomique dont les principaux foyers sont Cordoue, Tolède, Séville et Grenade. À Cordoue, le grand médecin Abū-l-Qāṣim al-Zahrāwī († 1010) serait l'auteur d'un *Compendium* d'agronomie. À Tolède, à la cour d'al-Ma'mūn, grand amateur de jardins, Ibn Wafīd (1075) et Ibn Baṣṣāl écrivirent des ouvrages d'agronomie. À Séville, 'Alī b. al-Lūnquh (1094-1105), Abū 'Umar Aḥmad b. Muḥammad b. Haǧǧāǧ (XIe siècle), Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī (XIe siècle) et Ibn al 'Awwām (XIIIe siècle) ont composé des traités d'agronomie abordant dans un chapitre les variétés de cépages et les modes de culture de la vigne dans leur région. À Grenade, le principal auteur géoponique est Muḥammad b. Mālik al-Tiġnarī (XIe-XIIe siècles). Son traité d'agronomie en douze livres, intitulé *Zahrat al-bustān wa-nuzhat al-aḏhān* et l'ouvrage de botanique *'Umdat al-ṭabīb fī ma'rifat al-nabāt*, attribué à Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, surnommé l'arboriculteur – dont nous ne connaissons pas les dates de naissance ni de mort, mais qui pourrait bien être contemporain des botanistes-médecins et amateurs de jardins du XIe siècle – sont les mieux informés sur la viticulture andalousienne à l'époque musulmane et nos informateurs sur les variétés de cépages, leur description et leur mode de culture.

Le nom des cépages

Les noms de cépage cités par les agronomes et botanistes andalous des Xe et XIIe siècles, ont une double origine : ils sont formés à partir de toponymes indiquant leur lieu d'implantation, ou marquent une particularité du plant : mode de culture, aspect du cep, du sarment, de la grappe (couleur, grosseur) ou du grain (forme, grosseur, consistance). Ce vocabulaire arabe des cépages andalous correspond à plusieurs strates : l'une indigène latine, l'autre arabe d'origine moyen-orientale.

Cépages désignés par un toponyme

La vigne (*Vitis vinifera* L), liane arbustive, pousse naturellement en zone méditerranéenne où elle réalise son équilibre écologique. Le cépage *al-qanbānī* est cultivé, selon al-Rāzī (xe s.) dans la Campiña de Cordoue et dans la Sahla où se trouvait implantée une forte population mozarabe. Le cépage *al-Marballī* était cultivé à Marbella et le cépage *al-Munakkabī* à Almuñecar. Le cépage *al-ǧayyānī* à Jaén, le cépage *al-šāṭī* à Jete dans la province de Grenade. On ne trouve pas d'identification andalousienne du cépage *Hispana*, variété décrite par Pline (XIV, 41) mais dont ne parle pas Columelle (50 après J.-C.), ni du cépage *Suriaca*, nom d'une variété d'Aminnée noire dont Isidore de Séville († 636) propose une étymologie fondée sur le teint basané des Syriens.

Cépages désignés par une particularité du plant

Le cépage *al-baǧan* (*baǧn*, poisson) dont, au dire d'Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, le raisin a un grain de la grosseur du grain d'*al-bāqallī* (bagnel) et la couleur du jus d'anémone, pourrait être rapproché du *Rubelliana* des Latins ou de *rubellio*, nom de poisson. Pour Columelle, c'est l'autre nom donné aux *Nomentanae* : les Nomentanes viennent juste après les Aminnéennes pour le renom de leur vin et les dépassent même sûrement par leur fécondité.

Le terme de *Lanata* distingue dans un cépage la variété à feuille tomenteuse. Pour Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, le cépage *al-lanāṭ* donne des raisins aux grains énormes, noirs, très foncés, d'aspect terne comme s'ils avaient été saupoudrés de fine poussière. Ce cépage pourrait correspondre à l'*Aminnea lanata* ou à l'*Apiana lanata* de Columelle et d'Isidore de Séville, mais le *lanata* d'Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī semble plutôt à rattacher à l'*Apiana lanata*.

Le cépage *Stephanites*, célébré par Columelle parmi les variétés que recommandent leur saveur agréable mais aussi leur apparence, est une vigne dont les feuilles s'entrelacent aux grains, comme le feuillage aux fleurs dans une couronne (Pline, XIV, 42). C'est le cépage *al-'asalī*, qu'Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī décrit ainsi : à raisins noirs, tendant légèrement vers le rouge, que l'on appelle du côté de Tolède : *šatfūnūs*. Ce raisin mielleux était aussi produit dans la région de Séville.

Le raisin *al-ballūṭ*, de forme allongée et à peau dure, semblable à un gland d'après d'Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, pourrait être identifié au cépage *Balanitae*, défini par Isidore de Séville, non par la grosseur du grain, mais par sa forme de gland. Le raisin *Dactylus*, cépage dont les grains ont une forme de datte, aux dires de Columelle et d'Isidore de Séville, mais que les botanistes andalous définiront par l'homonyme « doigt », a lui aussi une équivalence chez Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī : le cépage *'aṣābi' al-'aḏārā* (doigts de vierges), qui donne un raisin dont le grain est semblable à celui du cépage *al-ballūṭ*, en forme d'un gland allongé, mais à peau dure. Ce raisin noir, composé en grappe énorme, fut adressé

en cadeau à sa mère par le vizir Abū Bakr b. Ibrāhīm, avec un poème d'Ibn Zaydūn (1003-1070), poète cordouan résidant à Séville. Ce cépage, cultivé aussi sous la dénomination *aṭrāf al-'aḏārā* (doigts des vierges) pourrait avoir été introduit en al-Andalus après la conquête de 711. Le cépage *al-futūḥī*, dont le grain de raisin est plus gros que celui du raisin *'aṣābi' al-'aḏārā*, plus long, ressemble, selon Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, au cœur de coq. Il est rouge très foncé de peau et ne mûrit qu'à l'automne, parfois vers le premier jour de l'an. On l'appelle aussi *'aṣābi' al-qaynāṭ* (doigts des esclaves chanteuses), car il ressemble au bout pulpeux des doigts teints au henné. Tout rapprochement avec des cépages décrits par Columelle et Isidore de Séville est difficile.

Le cépage *al-ḫanzīrī* dont le raisin, selon Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, produit un grain de la dimension d'une petite prune noire *('uyūn al-baqar)*, a une peau épaisse et mûrit à l'automne. Il pousse dans quelques provinces maritimes d'al-Andalus. C'est une espèce de raisin allongé. On lui donne aussi, sur certaines côtes, le nom de raisin de bœuf *(al-baqarī)*. Mais la comparaison avec une variété de petite prune noire pourrait l'identifier au cépage *Spionia* ou *Spinea* dérivé de *spinus*, prunier sauvage, prunellier (*Prunus spinosa* L.). Ce serait une vigne donnant des raisins au jus très coloré, à moins qu'il ne s'agisse de grains ronds en forme de prunelles, d'où la désignation par Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī de *'uyūn al-baqar* (prunelles de génisse).

Le cépage *ḍar'*/pl. *ḍurū'* (la mamelle) est une variété de raisins à gros grains blancs ou noirs, peu chargés en jus, raisin de table cultivé dans la région de Badajoz. Ce cépage semble correspondre à la vigne *bumasti*. Les *bumasti* ou *bumammae* sont, au dire de Pline, des raisins blancs ou noirs. Selon Isidore de Séville, on le cultive aux abords des agglomérations urbaines pour le vendre sur les marchés. On le cultivait dans la Bétique où il a dû se maintenir à l'époque musulmane.

Le cépage *al-niġrin* est, au dire d'Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, le plus détestable : son raisin produit des grains de la grosseur du pois chiche, avec beaucoup de pépins et peu de chair, et parvient difficilement à maturité. Peut-on l'assimiler au cépage *miscella nigra* de Varron (*RRI*, 54, 1), vigne précoce produisant un raisin au petit grain ?

Notre agronome sévillan nous signale le cépage *al-šawṭī* ou *šūṭī/šāṭī*, à rapprocher du raisin *al-ḫarūfī* qui est cultivé, au dire d'al-Tiġnarī (XIIe s.), agronome grenadin, dans la région de Jete/*Šāṭ*, province de Grenade, et sur les plaines côtières dont on tire le raisin sec (*zabīb*). On pourrait le considérer comme une variété du *Duracina* : il donne un raisin dont le grain est de la grosseur du grain de raisin *al-kursanna*, légèrement plus gros, peu charnu. Les lieux de prédilection de ce cépage sont les bocages. Ce terme *kurasanna* ou *kurasinna* pourrait être une transcription du terme latin *duracina*. Ce vocable qualifie un grain de raisin à chair ferme qui adhère aux pépins. C'est, au dire d'al-Idrīsī, un cépage qui produit des raisins secs d'une beauté et d'une grandeur remarquables : ils sont de couleur rouge et d'une saveur aigre-douce.

Sa culture est attestée par Columelle en Bétique, où il s'est maintenu du VIII[e] au XV[e] siècle.

Le cépage *al-muḫardal* donne une grappe de petits grains. Son raisin est de meilleur goût, très doux, et son jus est fin et clair. Cette vigne est très riche en sève, précise l'agronome tolédan Ibn Baṣṣāl. Mais les grains sont menus comme des grains de moutarde *(ḫardal)* d'où le nom de ce cépage.

Le cépage *al-muskī*, raisin muscat, semble correspondre à l'une des trois *Apianes*, toutes fécondes et fort propres à pousser sur treille et sur les arbres. Toutefois, précise Columelle, l'une d'entre elles, qui a des feuilles nues, est de meilleure race ; quant aux deux espèces tomenteuses, aussi semblables que soient leurs feuilles et la forme de leurs branches à fruits, elles diffèrent par la qualité de leur jus, puisque l'une connaît plus lentement que l'autre la détérioration due au vieillissement. Très prolifiques sur un sol gras, elles sont fécondes aussi sur un sol moyen. Isidore de Séville († 636) les décrit de façon analogue : le raisin *apiana* (muscat) produit un vin doux. C'est un type de raisin qui, si on ne le vendange pas rapidement, devient la proie des pluies et des vents, et surtout des abeilles, dont, en raison de leur pillage, on lui a donné le nom.

Le cépage *al-qurašī,* dit Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī, produit un raisin semblable au raisin *lanāṭ*, mais plus petit et très sucré. Ce pourrait être un cépage originaire du Yémen, dénommé *al-ǧurašī*, transplanté à Bagdad avant d'être acclimaté en al-Andalus : cépage à petits grains, mais en grappes énormes.

D'autres mots renvoient à la couleur ou à la forme générale, chez Ibn al-'Awwām, agronome sévillan : le raisin noir, le raisin rond, le raisin long ou le raisin rouge et le raisin jaune dont fait partie le cépage *al-'ariš* ou chasselas doré. D'autres noms désignent des cépages plus difficiles à cerner : ainsi le *ša'bī*, variété de vigne qui se cultivait à Grenade et dans les autres provinces de la côte méditerranéenne.

Une interrogation demeure sur l'identification du cépage *coccolobis*, terme par lequel, au dire de Columelle, les Espagnols désignaient la plus petite sorte de *balisca*, cépage de premier rang, dont les raisins produisent un vin qui supporte le vieillissement et acquiert avec les ans une certaine qualité. Pline assure que les provinces d'Hispania appellent *coccolobis* la *balisca* dont le raisin est peu dense, supporte bien la chaleur et le vent du sud ; qu'il en existe deux variétés, l'une de raisin oblong, l'autre de raisin rond qui est celle que l'on vendange ; et que le meilleur *coccolobis* est le plus doux.

Le cépage *al-bakīr/al-bākūr*, précoce, signalé par Ibn al-'Awwām, pourrait correspondre aux cépages *praecoquae*, qu'Isidore de Séville dénomme ainsi parce que le soleil fait mûrir très vite leurs raisins, avant ceux de tous les autres cépages.

Tous ces cépages sont bien différenciés de la vigne *labrusca*, transcrite par les agronomes andalous *labrušk*, et qui est la *vitis vinifera*

sylvestris L., qu'Isidore de Séville identifie comme la vigne sauvage, poussant à la limite des terres cultivées.

La consommation du vin

Le vin est connu en Orient depuis la plus haute antiquité, et la littérature arabe conserve de vagues souvenirs de son origine légendaire, non sans en rappeler l'aspect démoniaque, conformément au *Coran* (V, 92-90). Elle fait état, d'une part de traditions babyloniennes liées à des personnages bibliques tels qu'Adam et Noé, d'autre part de la tradition araméo-syriaque hors du cadre biblique, le tout symbolisant ainsi cette antique culture du Croissant Fertile, héritée par le monde musulman médiéval. Le *Livre de l'Agriculture* attribué à Ibn Waḥšiyya met en relief l'importance de la vigne dans le Croissant Fertile et fait allusion aux vins en parlant des diverses espèces de raisins qui conviennent à leur fabrication.

L'expansion de l'Islam permit aux Musulmans de se familiariser avec de nouveaux crus, et le goût des consommateurs s'affina, au point que les connaisseurs savaient distinguer et apprécier les vins d'origines diverses ; al-Ǧāhiz parle même de crus *(buldān)*. La conquête d'al-Andalus les mit au contact d'une tradition viticole développée depuis l'Antiquité romaine et l'expérience de la mise en valeur des terroirs viticoles ne se perdit pas, qu'elle fût le fait de viticulteurs chrétiens mozarabes, néo-convertis *muwalladūn*, juifs ou arabes. Les poètes et les chroniqueurs andalousiens citent des terroirs et des crus renommés, et attestent une consommation de vin dont les dirigeants comme le peuple des villes ne se privent pas, malgré l'interdit religieux.

La consommation du vin n'a pas pris un essor particulier après la disparition d'al-Manṣūr b. Abī ʿĀmir († 1002) et le morcellement d'al-Andalus en petites principautés : en effet les califes omeyyades donnaient déjà eux-mêmes l'exemple.

> « J'ai consumé ma vie, dit l'un d'eux, al-Muṭarrif b. ʿAbd al-Raḥmān al-Awsaṭ, au milieu des buveurs et des beaux visages. Je n'ai perdu aucun soir ni aucun lever d'aurore pour boire. Mes nuits, je les passe en veillant dans l'ivresse et la gaieté ! Et quand le matin arrive, je n'entends point ce que dit celui qui appelle au bonheur ».

Sur la plupart des boîtes en ivoire qui datent du Xᵉ siècle et du début du XIᵉ siècle, ou sur la cuve de Jativa et certaines faïences de Murcie, on voit des scènes de cour où le personnage central, le prince sans doute, est représenté une coupe à la main.

ʿAbd al-Malik b. Abī ʿĀmir, comme le fait remarquer le chroniqueur Ibn ʿIḏārī, est dominé par le vin et se noie dans les jouissances. ʿAbd al-Raḥmān b. Abī ʿĀmir Šanǧūl inaugura son gouvernement par le libertinage et la consommation du vin. Le même historien note le

désordre des mœurs à Cordoue, au début de la *fitna*, à la suite d'une inondation et d'une disette : on boit du vin ouvertement. 'Abd Allāh b.'Umar, gouverneur de Cordoue en 1008-1009, fut surpris titubant d'ébriété dans une chambre haute en compagnie de deux esclaves chanteuses. On buvait du vin à Medinaceli, capitale de la frontière moyenne. Ibn 'Abd al-Ǧabbār, en 1010, après avoir pillé le palais de Cordoue, les munyas de la Nā'ūrā et de Ruṣāfa, s'adonna ostensiblement à la boisson. Les esclavons Ḫayrān et Mundir buvaient de bon matin à Alméria, ainsi que le dernier calife Hišām III et son vizir Ḥakam b. Sa'īd.

Sous les Rois de Taifas, l'autorité, si elle n'a pas la fermeté des périodes d'équilibre et de prospérité, a assez de force tout au moins pour réfréner les écarts de conduite les plus choquants, mais pas la consommation de vin. Le jeune al-Mu'tamid, gouverneur de Silves, passe de gais moments dans sa résidence un peu lointaine, à faire bombance en compagnie de chanteuses : « Je n'ai pas, disait-il, abandonné le vin par ascétisme ou par pitié ; non, car la jeunesse ne m'a pas quitté, par ma vie ». Son père lui-même, al-Mu'taḍid ne déclarait-il pas avec une brutalité quelque peu effrayante, qui témoigne de la puissance de son tempérament :

> « Je passe mes soirées dans les voluptés et les plaisirs, et le matin je me promène fièrement dans les cours de l'autorité princière. À boire longuement, je n'oublie pas mon désir de gloire ; dans la poursuite des honneurs, j'agis avec ruse ».

Les poèmes qui chantent le vin *(ḫamriyya)* sont innombrables et on peut croire que ce n'est pas seulement en imagination que les poètes parlent de la liqueur vermeille. Un Sicilien, Muṭabbiq, rivalise dans ses *ḫamriyya* avec le poète oriental Abū Nuwās. Si Ibn Zarqūn écrit sous les Almoravides un ouvrage intitulé : *Ardeur de la braise pour interdire le vin*, par contre Abū 'Āmir b. Maslama, au cours du XIe siècle, exalte le vin dans son *Jardin de la joie dans la description de la réalité du vin.*

Les anecdotes rapportées dans les anthologies ou par les historiens tendent à montrer que l'usage du vin était, non pas autorisé ouvertement, ce qui eût été contraire au Coran et à la Tradition, mais toléré, à condition de ne pas aller jusqu'à causer des désordres. Un cru était particulièrement apprécié des Andalous, celui de Malaga.

En vain quelques califes omeyyades avaient conçu l'idée de faire arracher toutes les vignes de la Péninsule pour extirper l'habitude de boire du vin ; le conseil qui fut donné à al-Ḥakam II pour le faire revenir sur sa décision montre bien que les mœurs s'étaient accomodées de ce que quelques rigoristes seulement considéraient comme une plaie sociale : « Si l'on arrachait les vignes, lui fit-on remarquer, on ferait du vin avec autre chose que du raisin ». Cependant le *muḥtasib* et aussi le préfet de police étaient chargés de punir les buveurs coupables d'ivresse. Pour Ibn 'Abdūn (*muḥtasib* de Séville au XIIe s.), « ce qui se passe de

plus choquant dans le cimetière de Séville – ce qui vaut d'ailleurs des critiques à nos concitoyens – c'est qu'on y tolère que des individus viennent s'installer sur des tombes pour boire du vin et parfois même pour s'y livrer à la débauche ». Il prescrivait aussi de ne pas louer de barque pour une promenade à quelqu'un qui, on le savait, boirait du vin. Les marchands qui vendaient du vin seraient châtiés, et leurs récipients à vin, brisés. Il prescrivait à la corporation des passeurs sur le Guadalquivir de ne faire monter personne qui, portant un récipient à cet effet, s'en irait acheter du vin aux Chrétiens ; s'il était pris sur le fait, le récipient serait brisé et le syndic en rendrait compte, afin que le marinier soit châtié. À Grenade, le vieux berbère Samāğa al-Ṣanhāğī, précepteur du prince ziride 'Abd Allāh, s'était fait une réputation de sévérité exemplaire : l'ivrogne n'échappait à la mort que s'il pouvait payer une très forte amende. Les Cordouans se distinguaient, d'après le père d'Ibn Sa'īd l'historien, par l'élégance de leur costume et leur zèle à briser les vases à vin. C'est ce que Ibn Zaydūn confirme au XIe siècle par une pièce où il fait l'éloge d'Ibn Ğahwar, gouverneur de Cordoue, qui avait fait briser toutes les amphores à vin de la ville.

Sans conteste, les amendes infligées aux délinquants se sont transformées peu à peu en une véritable taxe, qui constituait une des ressources les plus importantes de l'État. Ibn Ḥazm, en jurisconsulte intègre, s'élevait contre cette taxe qui finalement autorisait des Musulmans à vendre du vin, tel 'Abd Allāh b. Hamdūn qui, au dire d'Ibn Sahl, pressait le vin, l'emmagasinait, le buvait, le vendait et attirait dans son logis des gens sans feu ni lieu. Or, si l'amende était légale, la taxe ne l'est plus, car elle frappe les Musulmans au même titre que les impositions canoniques.

Concurremment avec le vin proprement dit, les Musulmans d'Espagne buvaient le *nabīḏ* (à l'origine, vin de palmes). Comme les palmiers-dattiers ne sont pas cultivés en abondance, c'est avec le raisin même, frais ou sec, qu'on doit le fabriquer. Il ne se distingue du vrai vin que par le procédé de préparation, qui ne lui donne pas la même force enivrante. D'ailleurs, beaucoup d'Andalous, s'autorisant de la doctrine d'Abū Ḥanīfa († 767), ne considèrent pas le *nabīḏ* comme prohibé. Lors d'une fête célébrée à Tolède en l'honneur du jeune Yaḥyā, al-Ma'mūn, gouverneur de la ville, apprenant qu'il y a parmi ses invités des personnes qui considèrent le *nabīḏ* comme licite, en fait distribuer en grande quantité pour marquer son désir de satisfaire ses hôtes. Si au Xe siècle, il pouvait paraître singulier qu'un cadi comme Ṣuhayd b. Manī bût du *nabīḏ*, au XIe siècle pendant la *fitna*, comme sous les Rois de Taifas, l'usage en est si largement répandu que le mot paraît devenir synonyme de vin.

Dans les grandes cités où l'élément mozarabe est très important, il semble bien qu'il existe des cabarets que les Chrétiens ne sont pas seuls à fréquenter ; certains de ces cabarets, si nous en croyons le poète Ibn al-Labbāna, sont tenus par des femmes. Abū 'Āmir b. Ṣuhayd fait allusion dans sa *Risāla*, aux tavernes qui se trouvaient dans le voisinage

des couvents chrétiens de la banlieue de Cordoue. Au XIIe siècle, le vin le plus célèbre à Cordoue était appelé vin du couvent. Bien des poèmes nous montrent que les Andalousiens buvaient du vin jusqu'à l'ivresse tapageuse. Un médecin, Abū-l-'Arab Yūsuf b. Muḥammad, fut vaincu vers la fin de sa vie par la passion du vin et il était impossible de le trouver lucide. Lors de son exil à Saragosse, Ibn 'Ammār, choqué par les manières des habitants de cette ville, cherche l'oubli dans le vin. Quelques musulmans ne respectent même pas le vendredi : le matin de la bataille d'al-Zallāqa, qui eut lieu le vendredi 23 octobre 1086, Abū-l-Ḥasān b. al-Yasa' fit demander du vin à Abū Bakr b. al-Qabturnah.

La poésie andalousienne du XIe siècle nous permet de dresser la liste approximative des ustensiles en usage pour boire le vin et le *nabīḏ* dans les parties de plaisir. Les coupes, quand elles étaient pleines, portaient le nom de *ka' s*. Les gobelets de métal, d'argent le plus souvent, s'appelaient *qadaḥ*. Les coupes de cristal portaient des noms divers : *ǧām, muḫba, ġarab*. Celles qui étaient ciselées ou enluminées provenaient d'Orient, de Mésopotamie selon toute vraisemblance ; elles se nommaient *ka's 'irāqī* ; leur existence est attestée non seulement en territoire musulman, mais encore en pays chrétien, à León en particulier. L'historien Ibn 'Iḏārī raconte que c'est en lui offrant une coupe *'irāqī* empoisonnée que Bādis b. Ḥabbūs, roi de Grenade, voulut en 1053 se débarrasser de son rival Muḥammad b. Idrīs. Les flacons et bouteilles portaient des noms spéciaux comme l'atteste ce vers d'Ibn Darrāǧ al-Qasṭallī : « Dresse des mangonneaux *(maǧānīq)* faits de bouteilles *(niyam)* et prends comme pierres des fioles *(rawāṭim)* et des coupes choisies *(nuḫāb)* ». Les bouteilles s'appelaient aussi *maḍraba* ; les grandes coupes : *kabīr*, les carafes : *qaṭī'*. Et tout cela malgré l'interdiction faite aux verriers de fabriquer des coupes destinées à contenir du vin (les potiers étaient l'objet de semblables dispositions).

La conservation du vin

La conservation du vin dans les fermes viticoles, se faisait dans des caves, creusées dans la roche. Les documents consultables ne mentionnent pas de caractéristiques particulières permettant de décrire l'architecture de telles constructions. La ferme viticole d'Arcicolla, près de Tolède, vendue en 1205, comportait neuf cuves *(qubāt)* bonnes pour le vin, une de 250 *rub'*[1] et une autre de 300 (2 448 l) ainsi que quarante-huit jarres *(ḫābiyya : tinajas)* pour le vin. Dans les villages on devait avoir des jarres pour le vin et parfois on construisait un grand édifice destiné au stockage du vin. À l'expiration des contrats de métayage ou de location, ces cuves devaient demeurer en état de service.

1. 1 *rub'* = 8,16 litres ; cette cuve contient donc 2 040 litres.

L'élément nécessaire à la conservation du vin dans les petites exploitations agraires de Jaen (1511) était souvent la jarre/*tinaja*.

Une indication sur le prix du vin figure dans la réponse à une consultation du jurisconsulte R. Isaac al-Fasi, qui avait depuis 1088 son domicile en al-Andalus et dont les consultations juridiques se réfèrent pour la plupart à cette région. D'après lui, une arrobe de vin coûtait 0,4 dinar. Puisque l'arrobe contenait 8,16 litres, on peut conclure qu'un litre de vin valait alors environ 0,05 dinar. On constate que le prix du vin était plus bas en Orient qu'en al-Andalus. En effet, d'après les indications qu'en donne un voyageur de la basse époque, un litre de vin coûtait en Palestine, au XVe siècle, 0,072 et puis 0,053 ducats. Le ducat pesait, on le sait, 3,5 g d'or, le dinar, 4,25 g[2].

On fabriquait également en al-Andalus du moût cuit qui prenait la consistance d'un épais sirop, le *rubb* ; il servait au même usage que le miel et, délayé dans l'eau, fournissait une boisson non enivrante assez semblable à l'hydromel. Produit de la province de Grenade, le *rubb* n'est autre, au dire d'Ibn Luyūn, un savant d'Alméria, que le jus de raisin bien cuit, débarrassé du marc, une fois que l'on a pressé le fruit. Si le raisin est de bonne qualité, on obtient de son jus un tiers de son poids, seulement un quart si les raisins sont de mauvais cépages. À Malaga, selon al-Saqaṭī (XIIe s.), le poids du *rub'* (8,16 l) de vin cuit *(rubb)* dépend fondamentalement de sa cuisson, car s'il l'a été assez longtemps, il pèse seize *raṭls* (7,6 kg) alors que s'il a cuit peu de temps, il peut atteindre seulement dix *raṭls* (4,8 kg). On mélange un poids égal de sésame frit et de vin cuit *(rubb)* épaissi et deux *raṭls* et demi de graines de lin frites pour chaque *ratl* et demi de vin cuit épaissi, c'est ce qui est le mieux.

Sans doute buvait-on du vin dans toutes les classes de la société ; on y consommait aussi beaucoup de raisins frais dont certaines variétés se conservent jusqu'au cœur de l'hiver, et plus encore des raisins secs ; al-Qaysī en distingue cinq variétés, dont l'une, dite *qanbanī* de la Campiña de Cordoue entrait dans la préparation de nombreux plats de la cuisine andalouse. Ce n'est pas faute d'interdit et de condamnation par les jurisconsultes que cette consommation de vin perdura en al-Andalus. Le juriste de Cordoue, Yaḥyā b. Yaḥyā (849) ordonnait de brûler la maison de tout marchand de vin. Abū Isḥāq al-Šāṭibī (1388) reçut des témoignages contre un membre d'une confrérie mystique qui avait été vu dans la promiscuité d'hommes et de femmes se passant les uns aux autres du vin. L'Andalou Yaḥyā b. 'Umar (828-901) préconisait de briser les chaudrons de cuivre utilisés uniquement pour la fabrication du *nabīḏ* et de restituer le cuivre à leur propriétaire. En vain.

2. La différence entre le coût de la vie dans al-Andalus et dans l'Orient musulman s'explique probablement par l'abondance de l'or soudanais dans la première de ces régions.

Bibliographie

Encyclopédie de l'Islam, E. J. BRILL éd., Leyde, 1960-1995, IV, p. 685-687.
ABŪ-L-ḪAYR AL-IŠBĪLĪ, *Kitāb 'umdat al-ṭabīb fī ma'rifat al-nabāt*, t. II, Rabat, 1990, p. 575.
ABŪ-L-ḪAYR AL-IŠBĪLĪ, *Kitāb al-filāḥa/Tratado de Agricultura*, Madrid, 1991, p. 120.
L. BOLENS, « La viticulture d'après les traités d'agronomie andalous (XIe-XIIe siècle) », dans *L'Andalousie du quotidien au sacré, XIe-XIIe siècles*, Variorum repr., Hampshire, 1990, p. 1-6.
COLUMELLE, *De l'Agriculture*, livre III, Paris, 1993, p. 11-12, n° 14-15.
SAN ISIDORO DE SEVILLA, *Etimologías*, José OROZ RETA éd., Madrid, 1983, II, p. 333.
IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb al-filāḥa, Libro de agricultura*, J. BANQUERI éd. et trad., Madrid, *1802/1990*, I, chap. VII, p. 351.
IBN BAṢṢĀL, *Libro de agricultura, Kitāb al-filāḥa*, J. MILLAS-VALLICROSA et M. AZIMAN éd. et trad., Tétouan, 1955, p. 94-95.
Kitāb fī tartīb awqāt al-ġirāsa wa-l-maġrūsāt, Un tratado agricola andalusí anónimo, A. C. LÓPEZ Y LÓPEZ éd. et trad., Grenade, 1990, p. 136, 154.
AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb*, Beyrouth, 1986, I, p. 153-154.
AL-TIĠNARĪ, *Kitāb zahrat al-bustān*, manuscrit 2163 de la Bibliothèque Générale d'Alger, f° 58r°-58v°.

Vincent LAGARDÈRE, CNRS, UMR 5648, Département d'Études orientales, Université Michel de Montaigne, Bordeaux III, F-33405 Bordeaux

Cépages, raisin et vin en al-Andalus (Xe-XVe siècles)

La conquête musulmane d'al-Andalus n'a en rien porté atteinte à la culture de la vigne, à la consommation du raisin et du vin. Les agronomes andalous des XIe, XIIe et XIIIe siècles consacrent un chapitre de leurs traités d'agronomie à la culture de la vigne. Seuls Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī le Sévillan et Al-Tiġnarī le Grenadin décrivent les divers cépages de manière à permettre de différencier les variétés héritées de l'époque romaine et wisigothique de celles qui provenaient du Moyen-Orient ou de Mésopotamie, acclimatées en al-Andalus lors de la révolution agraire du XIe siècle.

Al-Andalus – vigne – cépage – raisin – vin

Vine, Grapes, and Wine (Tenth to Fifteenth Centuries)

The Moslem conquest of al-Andalus did not have any adverse effects on winegrowing, nor on the consumption of grapes and wine. Andalusian agronomists from the eleventh, twelfth and thirteenth centuries consecrated a chapter of their agronomic treatises to the culture of the grapevine. Amongst these, Abū-l-Ḫayr al-Išbīlī of Seville and Al-Tiġnarī of Granada are the only ones who describe the vines in a way permitting to distinguish between the varieties of vine inherited from the Roman and Wisigothic eras and those which originally came from the Near East and Mesopotamia and were acclimated in al-Andalus during the agrarian revolution of the eleventh century.

Al-Andalus – Grapevine – Varieties of vine – Grapes – Wine

Médiévales 33, automne 1997, pp. 91-102

Mohamed MONKACHI

L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE DANS LES CAMPAGNES DU NORD DU MAROC

Le but de cette contribution est d'approcher le passé des pratiques alimentaires dans une région enclavée du nord du Maroc. Elle se veut conforme aux orientations actuelles de la recherche historique puisque « en tous domaines l'histoire est désormais distincte de la geste des grands hommes, particulièrement lorsqu'il s'agit des structures du quotidien auquel appartiennent les mœurs alimentaires des peuples »[1]. En effet, en comparaison avec les événements politiques, ceux de la vie quotidienne s'inscrivent dans un temps plus long, le temps des structures selon l'acception braudelienne. L'histoire de l'alimentation de la région qui nous occupe n'échappe pas à cette approche, visant à se placer dans une histoire « longue » du Maroc.

Il est classique d'envisager l'histoire de l'alimentation sous trois angles : la production, la consommation et enfin le goût. Cette vision mise en exergue par J. B. Legrand d'Aussy dans son *Histoire de la vie privée des Français*, à la fin de l'Ancien Régime[2], n'a pas suscité un immédiat appétit de recherche puisqu'il a fallu attendre les années 1960 pour que le quotidien alimentaire investisse le champ historique, par approches plurielles, pays ou régions, produits, pratiques et discours alimentaires.

Au Maroc, et au Maghreb en général, l'historien ne trouve pas comme en Occident des documents d'archives contenant des informations précises sur l'alimentation. Ce dont il dispose sont des chroniques commandées par les détenteurs du pouvoir, des monographies, des recueils hagiographiques, des consultations juridiques et des traités de *hisba*[3].

Avant même d'avoir consulté ces sources, au regard de l'historio-

1. Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.
2. Citée par A. BURGUIÈRE, « Alimentation », dans ID., *Dictionnaire des Sciences historiques*, Paris, 1986, p. 7-11.
3. Par exemple le traité d'Ibn Abdûn étudié par É. LÉVI-PROVENÇAL, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, Paris, 1947.

graphie maghrébine, nous pouvons dire que le fait alimentaire n'a pas beaucoup retenu l'attention car l'acte de manger n'avait rien d'extraordinaire en soi[4], sa quotidienneté ne méritait pas d'être enregistrée. Nous pouvons ajouter à ce constat que c'est la culture orale qui avait le rôle de la mémoire[5] et que la transmission des coutumes culinaires se faisait de mère en fille. L'ostracisme sexuel de la grande histoire, en Occident comme au Maghreb, avec pour ce dernier une intensité plus forte compte tenu de la nature des rapports entre les sexes, accentue cette pauvreté des sources. On notera d'ailleurs qu'aujourd'hui encore « La cuisine est une affaire de femme... Les hommes sont les cuisiniers du *Makhzen* »[6]. La trivialité dans laquelle l'alimentation a été reléguée rend son apparition sporadique, tributaire des disettes et des famines.

Cette situation ne rend pas facile la tâche de l'historien maghrébin, et surtout marocain[7] ; car même si la documentation est abondante, son aspect fragmentaire est un handicap majeur[8]. Nous disposons cependant de beaucoup de consultations juridiques, de registres de maisons kaïdales[9] et de *kounash*[10] renfermant l'inventaire des provisions dans les palais, qui permettent d'esquisser une histoire de l'alimentation kaidale et palatiale. En ce qui concerne l'alimentation populaire, la rareté des livres de comptes repérés et des registres de mosquées et de *zaouias* est davantage le résultat d'un manque d'intérêt que d'une véritable inexistence. Il serait profitable d'entreprendre une enquête systématique portant sur ce type de sources. Nous avons donc voulu sonder les sources du Maroc précolonial et profiter de la revalorisation du fait alimentaire par le regard de l'Autre, qui, découvrant une manière de vivre exotique, relevait l'originalité et sortait l'alimentaire de sa « trivialité ».

Notre choix s'est porté sur l'œuvre d'Auguste Mouliéras, *Le Maroc inconnu*, paru en 1895. Mouliéras, Français né à Tlemcen, occupa la chaire d'arabe à Oran en tant que professeur de littérature et de langue. Ancien interprète titulaire de l'armée française et du Gouvernement général de l'Algérie, il avait, mis à part la maîtrise de l'arabe et du berbère, une soif de connaître « notre mystérieux voisin (le Maroc) et de le faire entrer dans la sphère d'influence de la France ». Le travail effectué par Mouliéras[11] correspond à une enquête sociologique exhaus-

4. A. BENHADDA, L. BENKIRANE, « Nourritures », dans *Fès médiévale, Autrement*, série « Mémoires », n° 13, 1992, p. 156-165.

5. L'écriture est rare et ne sert qu'à des usages sacrés et juridiques.

6. F. HAL, *Les Saveurs et les gestes*, Paris, 1995, p. 19.

7. Comme l'a noté Bernard ROSENBERGER, « Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc. XVe-XVIIIe siècles », *Annales ESC*, 35, 1980, p. 477, le Maroc est des pays du Maghreb le moins bien connu en matière d'histoire de l'alimentation, alors que la cuisine marocaine a aujourd'hui un label de qualité exceptionnel.

8. Cf. A. LAROUI, *Les origines sociales et culturelles du nationalisme marocain (1830-1912)*, Paris, 1977, rééd. Casablanca, 1993, p. 33.

9. P. PASCON, *La maison d'Illigh et l'histoire sociale du Tazerwalt*, Rabat, 1984.

10. Le *kounash* n° 147 de la bibliothèque royale de Rabat renferme des informations sur les dépenses de la cuisine palatiale à l'époque de Moulay Hassan.

11. A. MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu*, volume 1, Paris, 1895 ; vol. 2, Paris, 1899.

tive. En effet, il a décrit la vie quotidienne des tribus du Rif et de Djebala avec des détails précis, même s'il reste parfois des inexactitudes. Ce travail s'est voulu empirique, le recours à des ouvrages étant extrêmement rare[12]. Il a rencontré plusieurs Marocains voyageurs et les a interviewés des heures entières, surtout un certain Mohammed Ben Tayyeb, *taleb* algérien qui avait vécu au Maroc dans différentes mosquées, pendant plus de vingt-deux ans. « Son triple caractère de mendiant, de *taleb* et de derviche lui a permis de voir, de très près, toutes les classes de la société marocaine... La nourriture bonne ou mauvaise, copieuse ou insuffisante, les privations, les longs jeûnes, rien n'avait prise sur cet être créé uniquement pour voyager en pays musulman »[13]. Mais quelle est la crédibilité des récits de l'errant ? La question est d'autant plus pertinente que c'est Mouliéras lui-même qui se l'est posée et qui y a répondu en ces termes : « J'ai contrôlé, à chaque fois que cela était possible, les dires de cet homme. Des centaines de Marocains ont confirmé ceux de ses renseignements sur lesquels ils pouvaient se prononcer en connaissance de cause, et m'en ont donné d'autres que j'ai insérés au milieu de l'incomparable moisson rapportée du Maroc par notre voyageur » (1, p. 12). La lecture des travaux d'historiens qui ont écrit sur la même région avant et après son enquête corrobore la majorité des informations qu'il nous a livrées[14]. Des historiens marocains contemporains sont aussi conscients de l'apport des écrits de Mouliéras[15] et les réserves, quand il y en a, sont plutôt sur la forme que sur le fond[16].

12. Il s'est référé au livre de l'historien marocain NACIRI, *El Istiksa* (t. 9, Casablanca, 1956, p. 201) lorsqu'il aborda la visite du Sultan Hassan Ier à Tétouan en 1889.

13. A. MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu, op. cit.*, t. 1, p. 11. Dorénavant les références à l'ouvrage d'A. Mouliéras seront données entre parenthèses dans le texte.

14. Voir notamment : Abd el-Hak EL-BADIDSI, *El Maqsad, Vie des saints du Rif*, trad. et commentaire de G. S. COLIN, *Archives Marocaines*, vol. 26, Paris, 1926 ; L. DE MARMOL, *Description générale de l'Afrique*, traduction d'Ablancourt, Paris, 1967, t. 2, p. 249-250, 269, 272-273, 280, 298-300 ; É. LÉVI-PROVENÇAL, *Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebala de la vallée moyenne de l'Ourghah*, Archives Berbères, vol. 3, 1918, p. 273, 280-281, 284-285, 288-289 ; JEAN-LÉON L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, trad. A. ÉPAULARD, Paris, 1956.

15. A. Mouliéras est également l'auteur d'un ouvrage sur la ville de Fès, paru en 1902.

16. M. EL HARRAS, *La tribu et le pouvoir, évolution des structures sociales au nord du Maroc*, Rabat, 1988 (en langue arabe) considère que l'étude par tribu telle qu'elle a été présentée par A. Mouliéras fait fi d'une entité qui existait. Selon lui Mouliéras était éclairé par les visions toutes faites d'une ethnologie précoloniale. L'historien Brahim Boutaleb considère quant à lui que les écrits européens de cette époque devraient être mis à la disposition du grand public par le biais d'une traduction en arabe : B. BOUTALEB, « La recherche coloniale sur la société maghrébine, bilan critique », dans *Recherches sur l'histoire du Maroc. Esquisse de bilan*, Publications de la Faculté de Lettres de Rabat, série « Colloques et séminaires », n° 14, Rabat, 1989, p. 107-141 (article en arabe).

Le terrain

Le Rif est une chaîne de montagne complexe qui s'arque du détroit de Gibraltar à la Moulouya. On distingue le Rif oriental à climat semi-aride faisant de ses habitants des pasteurs nomades ; le Rif occidental humide est peuplé de cultivateurs sédentaires habitant de gros villages à toits de chaume. Quant au pays Djebala, il occupe la majeure partie de la chaîne du Rif occidental depuis le détroit jusqu'au pays de l'Ouergha au sud. Au nord la Méditerranée, à « l'est la province d'Oran »[17], à l'ouest la province des Djebala. En arabe, le mot Rif signifie « le pays riche et fertile ».

A. Mouliéras a étudié les tribus qui peuplent cette région sur les plans ethnographique, économique, social et alimentaire, distinguant savamment les tribus rifaines des tribus djebaliennes. Les habitudes alimentaires varient d'une tribu à l'autre avec des particularités souvent liées à une croyance mythique propre à la tribu.

Un des lieux d'observation essentiel est la mosquée, lieu de l'éducation des garçons originaires du douar, ou même d'une autre région. Lorsqu'un garçon obtenait l'autorisation de suivre des cours, il recevait en même temps la *retba* : logement et nourriture à la mosquée. La nourriture était fournie par les habitants charitables du douar car chacun s'engageait à envoyer à la mosquée une partie de sa propre nourriture à destination des étudiants ; cette part se nomme le *ma'rouf* (1, p. 128). Au terme de la journée d'étude, les écoliers se dispersaient donc dans les villages et ils revenaient à la mosquée chargés de dons alimentaires, viande, poisson, couscous, œufs durs, têtes de moutons, ragoûts de pommes de terre, fruits et miel. Cet ensemble de provisions s'appelle *makhlout* (mélangé).

Chaque mosquée est une véritable hôtellerie, disposant de ses propres réserves. C'est d'ailleurs à la campagne le seul lieu d'accueil du voyageur de passage, qui peut y trouver gîte et couvert, tout comme les étudiants qui en sont les pensionnaires. C'est donc le lieu où se restaurent les étudiants et les voyageurs de passage tandis que la famille prend ses repas à la maison. À défaut d'être entré dans les foyers, c'est donc de cet observatoire, véritable microcosme, que Mouliéras a observé l'alimentation des tribus du Rif et des Djebala.

Compte tenu de la quantité de l'information, la présentation se fera par produit. Pour chacun d'eux apparaîtront, lorsqu'elles ont été soulignées, les techniques de production, les prix, les conteneurs, les moyens de transport et les heures des repas.

17. En limitant le Rif à l'est par la province d'Oran, A. Mouliéras trahit son désir de voir le Maroc annexé à la colonie algérienne.

Les aliments d'origine végétale

Le pain est la manière la plus élaborée de consommer les céréales, mais il faudrait dire « les pains », car ils peuvent être d'orge, de blé ou de glands doux et amers. Ces derniers sont particulièrement prisés par la tribu des *Beni Seddat* qui les accompagnait d'un miel amer dont elle raffolait également. La rigueur du climat la forçait d'ailleurs à installer les ruches à l'intérieur des maisons tout comme les fours dans la tribu des *Taghzout*. Mouliéras nous livre quelques techniques destinées à rendre les glands propres à la consommation : après un bain d'eau continu pendant trente jours dans un silo, ils sont mis à sécher puis moulus. Chez les *Béni Khaled*, la base de l'alimentation est aussi le gland, accompagné de raisins secs, noix, amandes, figues et gelée de raisin *(samet)*.

Chez les *Mernissa*, le pain est cuit dans un « four rond en terre cuite d'un mètre cinquante de hauteur sur autant de diamètre » (2, p. 367). La fabrication du pain est mensuelle ; il devient donc « dur comme un biscuit de soldat ». Les *Béni Mansour* tirent de *l'arguel*, un arbuste de la taille du lentisque, leur couscous et leur *zamita* : une farine torréfiée et détrempée dans l'eau. Dans la tribu *Kebdana*, on consomme un pain vert, attribué à l'expression du vœu d'un grand saint, Sidi Brahim, dont la *zaouia* est au nord-ouest de Zzekhanin. Celui-ci était en effet convaincu que l'homme ne peut pas être parfaitement heureux ; il aurait donc demandé à Dieu de satisfaire tous les désirs de ses disciples à une seule exception près : la qualité du pain. De cette croyance est issu le proverbe : « Ô Kebdanais ! Que vos désirs ne soient point déçus et que votre pain ne cuise pas » (1, p. 170).

Le pain d'orge est le plus répandu tandis que le pain de blé est réservé à une certaine catégorie sociale. Ces pains, confectionnés une fois par mois, sont ramollis sur les braises ou dans de l'eau bouillante. Un pain d'orge appelé *Aneggoul*, que les habitants faisaient passer avec des œufs cuits à l'huile, de l'ail et des poivrons crus, est mentionné chez les Galiyens (1, p. 143). Les beignets et les crêpes complètent le pain dans les repas améliorés, au cours des fêtes saisonnières, religieuses ou familiales.

Le couscous est, avec le pain, l'aliment de base. De blé ou d'orge, le couscous est de la graine de semoule cuite à la vapeur. Il peut être accompagné d'un bouillon de légumes et de viande. Il revient souvent dans les descriptions, celles notamment des repas collectifs offerts à l'occasion des fêtes, des funérailles, de la réception d'un hôte étranger. Chez les *Oulad Settout*, le couscous, qui constitue l'essentiel de la nourriture, est d'orge. Il est servi dans un grand plat en bois, la *gas'a*, autour de laquelle les convives s'accroupissent ; puis, avec une grande dextérité, ils lancent dans leur bouche « sans jamais manquer le but » (2, p. 20) les boulettes de couscous habilement roulées dans leur main droite. Le couscous est un plat consommé au quotidien comme dans des jours de fêtes ; c'est la garniture qui fait la différence. La place

prépondérante du couscous dans l'alimentation était déjà attestée un siècle plus tôt dans la région de Marrakech[18].

Dans les plaines légèrement ondulées, les *Béni Ouriagel* se livrent à la culture des fèves. Tous les villages possèdent des jardins potagers et des vergers (1, p. 99). Chez les Temsaman, les champs fertiles produisent abondamment des fèves et des lentilles. Les *Béni-Smih* ont une alimentation à base de fèves. Le plat qui semble avoir rallié tous les habitants des Djebala est le célèbre *bisar* : une espèce de purée à base de fèves sèches, arrosée d'huile d'olive, saupoudrée de poudre de piment rouge. Les fèves sont également mangées fraîches en ragoût, accompagnées ou non de viande. Les pois chiches et les petits pois sont cultivés dans les jardins des familles riches, soucieuses de varier les menus et notamment chez les *Feshtala* (2, p. 16). Les légumineuses avaient une place particulièrement importante durant les années de disette, car elles constituaient un produit de substitution.

Il est fait mention de poivrons et de tomates séchées. La pomme de terre est cultivée chez les *Béni-Boufrah* (1, p. 86), comme de nombreux légumes que Mouliéras compare à ceux de l'Algérie où il vit. Les figues de Barbarie appelées « figues des chrétiens » (2, p. 52) viennent en telle quantité qu'elles ne sont pas vendues dans les marchés et régalent les plus pauvres ; la plante résiste à l'aridité des sols et s'érige en clôture autour des habitations (1, p. 142). Les figues *shriha*, différentes de celles de Barbarie, sont séchées pour l'hiver ; les plus prisées sont celles d'automne (2, p. 15). Les vergers livrent une variété impressionnante de fruits : pommes, jujubes, poires, prunes, amandes, raisins de différentes espèces, pastèques, mûres, noix, noisettes (1, p. 81, 128 ; 2, p. 274, 314, 447).

La vigne pousse partout, notamment chez les *Béni-Amret* et chez les *Rhouna*. Elle est cultivée comme en Europe, « taillée, bien entretenue, labourée ou piochée ; certaines tribus la laissent grimper sur les arbres et c'est ce qu'on appelle *El-a'rich*. D'autres la taillent comme en Europe, c'est le *zehâf* (le cep) ». Chez les *Béni-Mezguelda*, Mouliéras relève une qualité de raisin appelée « *Boukhenzir* (celui au cochon), et le *Bezoul el A'wuda* (tétine de jument), ce dernier étant un gros raisin rouge très recherché ». Le *Tafrialt* a le grain noir. Quant au *Ahmar bou Hamor*, aux reflets rubiconds, comme son nom l'indique, « il se mange dès qu'il est mûr » (2, p. 448-449).

Décrivant une veillée chez les *Slès*, Mouliéras évoque une espèce de vin enivrant appelé le *samet* et il nous livre une description de la fabrication de cet alcool : « ce fruit (le raisin) est séché difficilement sous le rude climat. Dans les villages, on voit de tous côtés de vastes chaudrons dressés hors des habitations. C'est dans ces récipients que l'on prépare la gelée de raisins dont voici la recette. Le raisin bien mûr est écrasé, le moût recueilli dans un chaudron subit une triple cuisson,

18. A. CHÉNIER, *Recherches sur les Maures et l'histoire de l'empire du Maroc*, Paris, 1787.

après chacune d'elle on le laisse refroidir pour le replacer ensuite sur le feu. On reconnaît que la gelée est faite quand le moût, réduit des deux tiers par l'évaporation, est complètement coagulé et doux comme du miel. On le verse alors dans de grandes jarres où il se conserve indéfiniment. On mange cette gelée en la délayant dans l'eau. Les enfants sont friands de tartines de gelée pure. Le *samet* enivrant, car il y a une variété de gelée qui provoque l'ivresse, ne subit qu'une seule cuisson. On abuse du *samet* dans les Djebala ». Il est produit par les propriétaires et conservé dans des jarres (2, p. 147).

Produits animaux et d'origine animale

Les habitants du Rif et des Djebala sont pasteurs et consomment beaucoup de viande : surtout du bœuf et du mouton.

La viande bovine est mangée dans les familles aisées, les grands jours, bouillie ou rôtie. Dans la tribu de *Slès*, pour la fête du septième jour du *Mouloud*, on offre au marabout de Sidi Es-Sounni « sept bœufs cuisant dans des centaines de marmites... » (2, p. 30). Le marché du vendredi à Slès, décrit par Mouliéras, ne laisse pas apparaître un seul mouton mais seulement du bœuf. Au marché du dimanche des *Béni-Zeroual*, le mouton est également rarissime et la viande bovine est vendue au morceau, sans pesée. Chez les *Béni-Seddat* il est fait recours à une viande de substitution, la « viande » de cèdre ; il s'agit d'une partie de l'écorce de l'arbre qui, convenablement bouillie, est presque aussi nourrissante que la chair des animaux (2, p. 62).

Pendant une veillée, chez les *Feshtala*, les célibataires consommaient du poulet rôti (2, p. 20-21). Les poules, chez les *Béni-Saïd*, sont la propriété des femmes de la maison (1, p. 135), qui les vendent avec les œufs au marché de Slès, le vendredi. Chez les *Béni-Smih*, on offrait aux hôtes de passage de la fricassée de poulet et des œufs durs (2, p. 298). À Ezzouakin, la volaille était considérée comme une ressource majeure (2, p. 454).

Le gibier abonde dans le Rif, notamment chez les *Béni-Ouriagel*, les *Béni-Touziyyn* ou sur le territoire de la tribu des *Lakhmass*. Beaucoup de sangliers et de chacals constituent la faune de proximité et la chasse est d'un secours appréciable. Mouliéras relate une scène de chasse chez les *Béni-Touziyyn* ; elle met en évidence le besoin de gibier en hiver, lorsque la terre, couverte de neige, ne donne plus de végétaux. Les tireurs se disposent en cercle et visent tous les animaux : sangliers, lièvres, porcs, chats sauvages, renards, ratons, belettes, perdreaux. Ensuite le gibier, ramené au village, est partagé entre les foyers et la mosquée. Le gibier non consommable est laissé sur place pour les chiens errants (1, p. 117).

Les Lakhmassiens étaient connus pour consommer les lièvres, les perdrix, les lapins, les cailles, et même le hérisson rôti, qui était un mets très recherché (2, p. 62). Ils mangeaient même le chacal et le corbeau.

Les bergers seddatiens consommaient souvent du sanglier et en faisaient même des conserves, tant leur terroir était riche en gibier (2, p. 58).

Chez les nomades de la tribu des *Ulad Settout* la base de la nourriture est la *Khlila*, fromage de chèvre fabriqué avec du lait, du beurre bouilli et de la présure de fleur d'artichaut. Le beurre avec le miel accompagne le pain au repas de midi (1, p. 181). Les écoliers des mosquées reviennent souvent de leur tournée chez les habitants du village avec un *ma'rouf*, don alimentaire, constitué de beurre, avec des figues, des raisins secs et du miel (1, p. 128). Les villageois d'el-Kala' envoient des assiettes de beurre à la mosquée (2, p. 100). Si le beurre accompagne souvent le pain et les crêpes d'orge, les mentions de laitages sont au contraire fort rares.

Au marché des pêcheurs de la tribu de *Slès* on trouvait l'alose et le mulet *(shâbel* et *bouri)*, pêchés dans l'oued Ouergha et à l'embouchure de l'oued Slès. Le chien de mer, ressemblant à la raie et à l'anguille, était également retenu dans les grands filets, que les pêcheurs installaient sur les barrages montés avec des fascines (2, p. 33). Chez les *Béni-Zeroual* la consommation du poisson est également attestée lors d'un grand repas dans la mosquée (2, p. 65), ainsi que dans les gargotes d'Adouz, capitale *bekkouya* où le poisson est vendu frit (2, p. 90-91). La tribu *Kebdana* et celle des *Trifa* avaient la particularité de ne pas manger le poisson, pourtant très abondant dans la rivière voisine de la Moulouya.

L'olivier

L'olivier est très répandu dans le Rif, où il est l'objet de soins attentifs et de greffes « savamment combinées » ; Mouliéras le mentionne dans les tribus des *Béni-Touziyyn* (1, p. 114), des *Béni-Ouléchchèk* (1, p. 128). Il raconte le conditionnement des olives chez les *Mernissa* : « on prépare les olives de table d'une façon originale. Elles sont fendues, mises dans un récipient, brassées fortement avec des tranches de citron puis on les arrose d'huile et d'eau et elles entrent ensuite dans la composition de tous les plats en honneur dans le pays. Souvent on les mange seules avec du pain » (2, p. 367).

L'olive est le fruit de prédilection dans la région. Chez les *Béni-Mezguelda*, les plus raffinées subissent une préparation spéciale : « l'olive noire fendillée au couteau est mise dans l'eau pendant un mois. Ensuite on jette cette eau, on coupe des tranches de citrons, on les brasse avec les olives, on verse sur le tout de l'huile pure et un peu d'eau claire, on saupoudre le tout avec du sel et il n'y a rien, assurent les Djebaliens, de supérieur à ce mets divin ». Un marinage à l'ail est également pratiqué, à la recherche de plus de saveur. L'olive verte est soumise « d'abord à la pression d'une forte dalle et on la met ensuite dans l'eau pendant une vingtaine de jours. Après ce bain elle est placée

dans un récipient où elle est salée et où l'on puise jusqu'à sa complète disparition » (2, p. 450).

L'auteur nous renseigne sur deux techniques de pressage des olives dans la même région, la première : « Après la cueillette on les conserve un mois ou deux dans d'immenses corbeilles de laurier-rose placées en plein air au beau milieu de la cour. Trois jours avant l'écrasage, elles sont retirées des corbeilles et exposées au soleil. On les jette ensuite dans un bassin de maçonnerie où un rouleau de pierre de deux mètres de long sur soixante-quinze centimètres de hauteur les broie lentement. Un ou deux mulets, autour du bassin tirent le rouleau. Après ce premier pressage les olives mal écrasées sont mises à vis. L'huile qui s'écoule à travers les fissures des paniers descend dans des plats de bois démesurés, mis sous le pressoir. On soumet ensuite les noyaux à un détritage particulier et on en obtient une huile âpre infiniment moins bonne que celle de la première pression. Les tourteaux desséchés provenant des noyaux écrasés servent de combustible et sont préférés au meilleur bois » (2, p. 449). La deuxième technique, dite de l'ébullition, consiste « à faire bouillir des olives dans des chaudières, avec un peu d'eau et à les jeter ensuite toutes brûlantes dans un bassin où des hommes, les jambes nues, se livrent à un dépulpage effréné à grands coups de talons ». Des témoignages attestent la persistance de cette technique dans la région. L'huile d'olive était la plus prisée des huiles ; elle revient dans toutes les fritures et assaisonnements. Elle était recommandée aussi comme remède contre la peste.

Chez les *Béni-Zeroual*, Mouliéras a relevé plusieurs sortes d'huile : celle qui a subi un détritage complet sous des meules de pierre ; celle produite par foulage au pied, et l'huile dite *ezzoûba* qui vient d'olives grillées au four et broyées à coup de maillet dans des *gaca'* (grands plats de bois). Les olives broyées avant maturité donnent une huile agréable au goût.

L'huile de lentisque obtenue par pression sous meule sert essentiellement à l'éclairage mais une ébullition prolongée et une exposition au grand air peuvent lui donner un goût moins âpre et la rendre propre à la consommation (2, p. 61). L'huile est conservée dans des jarres, dans les maisons et dans les mosquées.

Quelques boissons

L'eau-de-vie *(mahyia)* est fabriquée, à base de figues, par les Juifs, vendue en cachette et consommée à Chaouen, où avaient lieu des soirées de beuverie : l'eau-de-vie était apportée camouflée dans des fioles introduites « jusqu'au col dans des gâteaux » (2, p. 115).

L'eau, qui a une place essentielle dans la civilisation islamique du fait de son rôle symbolique dans les ablutions, n'est pas évoquée par l'auteur. La banalité de la chose explique certainement ce silence. L'eau était bue en tant que telle et servait aux préparations culinaires et à la

confection du thé. Or si le *samet* enivrant et l'eau-de-vie sont prohibés par la religion, le thé est un excitant licite, considéré aussi comme aphrodisiaque. Sa consommation est attestée chez les *Béni-Touziyyn* (1, p. 114) qui achetaient dans la ville de Fès le thé importé d'Angleterre, de même que le sucre.

Chez les *Béni-Saïd*, le thé est consommé aussi, avec du sucre, et Mouliéras semble très étonné du bas prix de ces denrées (1, p. 129). Chez les *Béni-Bouyahya* on passe « la soirée à boire du thé à la belle étoile » (1, p. 138). Chez les habitants de la tribu de Trifa, le thé est consommé en grande quantité et très sucré (1, p. 174). Les *Oulad Settout* le boivent après un repas composé de pain de blé, de beurre et de miel, vers 4 heures de l'après-midi (1, p. 181).

Tous les témoignages sur le thé s'accordent à dire que les Rifains le buvaient très sucré. Trois facteurs ont facilité l'introduction de cette boisson au Maroc : l'abaissement de son prix, la proximité géographique de la région de Gibraltar comme entrepôt et point de redistribution et une législation marocaine libérale favorisant la pénétration de produits européens au Maroc. La baisse du prix du thé dans les campagnes s'est accompagnée d'une baisse de sa qualité : le thé consommé dans les campagnes était de moindre qualité que celui des villes et des palais.

Derrière ces facteurs économiques se trouvent des facteurs de goût et d'imitation. En effet, la consommation du thé a commencé par les gens du *Makhzen* qui ont été imités par les riches, puis par les citadins, qui voyaient dans la consommation de thé un signe de savoir-vivre. Pour le fellah et les ruraux, boire du thé signifiait accéder au rang du citadin, toujours aussi envié que méprisé. Enfin le thé se serait substitué au tabac, prohibé par le *Makhzen*, et à l'alcool dont la consommation est interdite par la religion.

Épices et condiments

Ils sont indispensables à la saveur des plats, qui sont souvent confectionnés à base de produits insipides et ils permettent de différencier les mets. Le sel sert à la conservation des olives et de la viande et il entre dans la préparation de nombreux plats : explicitement le ragoût de bœuf, généralement les viandes en sauces, les potages, les bouillies, le *bisar*. À Béni Zeroual le *bisar* « repose sur un lit de piments forts destinés à relever cette insipide nourriture » (2, p. 49). Le sel est souvent marié au miel pour produire un goût à la fois salé et sucré, très fréquent dans la cuisine marocaine. La région est pourvue de mines de sel, dont celle de la tribu des *Béni-Touziyyn*, le Djebel El Melh (la montagne du sel) qui fournit à la tribu le sel nécessaire à sa consommation ainsi que des pierres meulières (1, p. 121).

L'ail entrait également dans les préparations culinaires. Les Lakhmassiens en consommaient tellement que Mouliéras note leur mauvaise haleine. Aucun détail ne nous est livré sur les épices utilisées sauf quel-

ques allusions au poivre, quand Mouliéras évoque la *tourda*, « soupe rudimentaire sans apprêts, sans sel ni poivre » (2, p. 279).

Usages festifs

Chez les *Béni-Issef*, dans le cadre des préparatifs du mariage, la mère, les tantes, les sœurs, font cuire dans de grosses marmites des quartiers de bœuf et de chèvre et préparent le miel, le beurre et l'huile (2, p. 495). Pour les naissances la composition du repas est fonction du sexe de l'enfant : si celui-ci est de sexe masculin, on immolera un mouton ou un bouc, si c'est une fille, on se contentera d'offrir aux hôtes du pain et des fruits (2, p. 513). Pour célébrer la fin de ses études, l'écolier organise une *khtma* (une fête de fin d'études) pendant laquelle il est censé offrir dans sa demeure des rôtis, des bouillies et autres nourritures (2, p. 516). À l'aube de l'*Oua'da*, donnée en l'honneur des saints d'une contrée, on mange des pâtes feuilletées et du *thrid* (une sorte de potage).

La fête de la fin du Ramadan, l'*Aïd El Fitr*, est marquée par la consommation de couscous, de viandes, de miel, de pâtes, de beurre, de raisins et de figues. On notera l'importance du petit déjeuner lors des fêtes, alors qu'en période normale c'est sur le dîner que se concentrent le plus de victuailles. La fête du *Mouloud*, anniversaire de la naissance de Mohammed le prophète, des moutons, des bœufs et des chèvres sont immolés ; de même lors de la plus grande fête religieuse, l'*Aïd-Kébir*, plusieurs bêtes sont tuées, en nombre proportionnel à celui des hommes de la maison. Même dans les foyers les plus pauvres, un sacrifice est réalisé, qu'il s'agisse d'un mouton ou, dans le pire des cas, d'une poule.

Pendant la fête du jour de l'an, les habitants consomment une grande quantité de *dchicha*, sorte de semoule grossière « qu'ils font cuire dans de l'huile ; outre la *dchicha*, ils grignotent quantité de fruits secs, noix, amandes etc. ».

La tradition alimentaire du Maroc du nord dans la seconde moitié du XIXe siècle est en fait une histoire de relation des groupements humains avec leur environnement. À travers les données recueillies, on est saisi par la domination des céréales et notamment de l'orge dans l'alimentation de la région. Les légumes et les fruits sont particulièrement abondants et variés et les légumineuses tiennent une place considérable. Le couscous et le *bisar* sont les plats les plus consommés, servis aussi bien quotidiennement que les jours de fête (couscous au miel par exemple). La consommation de viande et plus particulièrement du bœuf et du gibier est importante également. L'alimentation des campagnes du Rif et des Djebala est donc variée et riche ; les repas sont ordonnés de la manière suivante : un petit déjeuner maigre constitué d'un morceau de pain ou d'une bouillie de semoule ; le souper est le seul repas copieux de la journée et n'a lieu qu'après la prière du soir.

Auguste Mouliéras donne du Rif et des Djebala une représentation

idéologique, qui met l'accent sur les différences pour affirmer le moi. Son œuvre traduit un état d'esprit ambivalent, mettant en relief à la fois la modernisation et le côté exotique et pittoresque du Maroc. Elle nous a fourni des informations précieuses sur l'adaptation du Rifain et du Djebalien à leur environnement, en dépit de la fragmentation qu'implique une description par tribu, séparément l'une de l'autre. Les préoccupations presque exclusivement ethnographiques de Mouliéras le conduisent à annihiler le contexte historique et à négliger les mentions de disettes et d'épidémies, que nous connaissons par ailleurs. Mais ses données sur l'alimentation paysanne pourraient constituer le point de départ d'une étude des conditions de subsistance dans le Maroc rural sur la longue durée, rejoignant les recherches déjà effectuées sur les périodes anciennes au Maghreb et en al-Andalus, à la lumière des chroniques, des documents hagiographiques ou des traités agronomiques.

Mohamed Monkachi, Département d'histoire, Faculté des Lettres, Kénitra, Maroc

L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc

Cet article est une contribution à la connaissance des pratiques alimentaires rurales dans le nord du Maroc au XIXe siècle, qui se place dans une perspective de continuité culturelle. Construite à partir d'une étude géographique, accompagnée de notes historiques, ethnographiques et sociologiques recueillies sur le terrain, cette approche nous renseigne également sur les techniques de fabrication (extraction de l'huile, cuisson du pain, fabrication de vin) ainsi que sur les nourritures de substitution.

Pratiques alimentaires – Maroc – Tradition – Techniques de production – Nourritures de substitution

Traditional Food in the Rural Areas of Northern Morocco

This paper contributes to a better knowledge of the rural alimentary practices in northern Morocco in the nineteenth century, considered from a perspective of cultural continuity. A geographical study, accompanied by historical, ethnographic and sociological notes gathered from an investigation in the areas concerned, has yielded additional information on manufacturing techniques (oil extraction, breadbaking, winemaking) as well as on substitute foods.

Alimentary practices – Marocco – Tradition – Production techniques – Substitute foods

Médiévales 33, automne 1997, pp. 103-124

Françoise AUBAILE-SALLENAVE

LES NOURRITURES DE L'ACCOUCHÉE DANS LE MONDE ARABO-MUSULMAN MÉDITERRANÉEN

Cette étude s'efforcera de montrer l'homogénéité synchronique des caractères des nourritures de l'accouchée et des croyances qui leur sont attachées non seulement dans l'ensemble du monde musulman méditerranéen et moyen-oriental, mais aussi dans le monde chrétien méditerranéen, sans oublier les sociétés juives, mettant en évidence une communauté de croyances et de pratiques qui dépassent les religions, les langues et même les sociétés [1]. Homogénéité qui se retrouve également dans la diachronie si l'on sait combien ces nourritures données à une période très particulière, celle de la naissance, s'enracinent dans un passé très ancien qui remonte jusqu'à l'Antiquité et, pour certaines, comme les grains et farines grillés, jusqu'aux époques proto-historiques des débuts de l'agriculture. C'est par l'analyse des recettes et des savoirs qui leur sont liés que l'on peut induire l'ancienneté d'une pratique. En outre, l'histoire ne s'écrit pas toujours avec des mots.

La documentation sur l'alimentation du passé est certes réduite, tout particulièrement l'alimentation populaire. Cependant depuis le XXe siècle, plusieurs études ont été menées par les Français, les Anglais et quelques autres, dans leurs colonies. D'autre part, la littérature arabe elle-même, notamment les encyclopédies et dictionnaires qui existent depuis le Xe siècle, nous fait remonter, par ses études de vocabulaire, au moins à cette époque.

La naissance d'un enfant est un événement social important que guette l'entourage et qui changera fondamentalement le statut de sa mère. Dès avant la naissance et pendant les quarante jours qui suivent l'accouchement, certains éléments de la vie prennent une grande valeur, avec une intensité accrue pendant les sept premiers jours.

Durant cette période considérée comme très éprouvante, la mère

1. Il est remarquable de noter combien certaines mêmes pratiques et croyances liées à la maladie, aux parties du corps, aux plantes, aux rituels de passage, etc. sont connues dans des cultures très diverses du monde méditerranéen présent et passé : voir mon étude sur les cheveux (1987), et celle sur les rituels de naissance (à paraître).

est l'objet de soins particuliers grâce auxquels son corps va recouvrer son état initial car l'accouchée est alors particulièrement fragile. « Pendant quarante jours sa tombe reste ouverte », dit un proverbe palestinien (Granqvist, 1947 : 104). Elle est en outre en butte à la malignité des *ǧnūn* « génies ». Il faudra donc la protéger au maximum, par des fumigations abondantes dans la pièce de travail et sa chambre, par les amulettes qu'elle portera[2], les interdictions de sortir et l'attention avec laquelle elle sera veillée par la sage-femme, les parentes et amies qui ne la laissent jamais seule. Dans cette phase de récupération, l'alimentation joue un rôle de premier plan. Mais l'attention qui y est portée commence déjà pendant sa grossesse.

Avant et pendant la naissance

Lors des derniers mois de la grossesse, on recommande une nourriture légère pour éviter que le fœtus ne soit trop gros à la naissance et que l'accouchement n'en soit rendu pénible. Selon certaines accoucheuses de Casablanca, l'embryon étant d'origine aqueuse, il faut éviter les aliments trop forts ou trop épicés tel le *qeddīd*, confit de viande ou les *maḫsen* « échauffantes » et qui sont des compositions aphrodisiaques[3]. Seul le cumin est recommandé pour accompagner les œufs, à la coque par exemple (Mathieu et Maneville, 1952 : 53).

Tout est fait pour activer l'accouchement ; ce sont des manipulations qui maintiennent chaleur et énergie au corps ; la pièce de travail est fermée, même en plein jour, pour éviter tout autant le froid, le vent que les *ǧnūn*. Des aliments et des boissons réchaufferont et influeront sur le système nerveux en provoquant un relâchement des muscles : certaines de ces recettes sont à base d'aromates physiologiquement actifs tandis que d'autres sont de purs rites magiques ou médico-magiques, dont l'action se situe sur le plan somatique. Voici quelques recettes aromatiques en usage à Casablanca : une décoction d'armoise très sucrée ou une infusion de menthe et de cannelle bien sucrée ou bien encore deux verres à thé d'une tisane faite avec clous de girofle, fleurs de lavande, menthe pouliot, thym, cannelle ; ces potions suffiraient à augmenter et rapprocher les contractions utérines (Mathieu et Maneville, 1952 : 95-96). À Alger, la *qābla*[4] présente à la femme une tisane semblable à base de clous de girofle, de menthe pouliot, de thym, de cannelle. Quand la délivrance approche, elle place près de la vulve de la parturiente une casserole fumante où elle vient de faire bouillir

2. J'ai traité ce sujet dans « Le monde des odeurs et des saveurs chez le petit enfant maghrébin », dans *Enfance*, 1997.
3. Mathieu et Maneville (1952 : 64) donnent les ingrédients d'une de ces compositions, comprenant 31 drogues végétales et trois substances animales.
4. « Celle qui reçoit (l'enfant) », c'est ainsi que l'on désigne au Maghreb la sage-femme.

des clous de girofle et dont les vapeurs doivent faciliter l'expulsion de la tête qui est proche (Zerdoumi, 1970 : 76-7).

En Turquie, dans un but de magie sympathique, on fait avaler à l'accouchée, dans de l'eau, du café ou du thé, des coquilles d'œuf écrasées, la coquille d'œuf brisée symbolisant la naissance d'un être vivant. On peut lui faire boire également une eau dans laquelle a macéré *meryem ana eli*, la rose de Jéricho[5], plante qui s'ouvre dans l'eau et qui par ce même principe de magie sympathique, facilite l'ouverture de l'utérus et atténue les douleurs (Nicolas, 1972 : 83). Cette croyance se retrouve au Maghreb où les sages-femmes y ont souvent recours (Nauroy, 1954 : 52). À Sfax, l'accouchée avale du café ou un œuf à la coque, ou encore une eau ayant servi à laver une assiette de porcelaine sur laquelle ont été écrits à l'eau de safran[6] des versets coraniques (Zouari, 1971 : 24). En Turquie, pour éviter l'évanouissement qui arrêterait le travail, on lui fait respirer de l'oignon, de l'ail ou du citron (Nicolas, 1972 : 91).

Pour expulser le placenta, on provoque des contractions du bas-ventre par des remèdes parfois fort énergiques. En Turquie, une mèche de ses cheveux est introduite dans la bouche de la parturiente afin de la faire vomir (Nicolas, 1972 : 91). À Casablanca, elle respire l'âcre et piquant arôme d'un oignon fraîchement coupé, elle peut aussi prendre une bouillie de cresson alénois *(ḥabb er-ršād)* et de racine d'*Echinops ritro*, *šūk el-ğamal*, deux énergiques fortifiants ; ou bien encore la sage-femme, après lui avoir fait boire une tisane de menthe pouliot, réputée très chaude, appelle le placenta comme une paysanne appelle ses poules (par le cri de *tmeṣmeṣ*. Mathieu et Maneville, 1952 : 110). Dans les Aurès, on la fait éternuer en lui mettant du tabac à priser, du vinaigre ou du piment pilé dans une narine et en bouchant l'autre (Gaudry, 1929 : 99).

Après la naissance, une alimentation soignée, riche et copieuse

C'est par des plats appropriés que la mère va promptement retrouver ses forces, « régénérer le sang perdu » dit-on à Tunis, reconstituer la force vitale qu'elle a perdue en saignant et avoir du lait ; c'est pourquoi son alimentation est soumise à des règles précises : elle doit être très chaude et donc énergétique grâce aux sucres (miel, dattes, fruits secs et plus récemment le sucre), aux farineux (céréales – orge, blé dur –, dattes), aux graisses (beurre fondu, huile d'olive, de sésame, bouillon de volaille), aux fruits secs (amandes, noix, noisettes, pignons), aux épices (cannelle, safran, poivre, piment, cumin, etc.) et aux condi-

5. *Anastica hierochuntica*. Cette petite crucifère vient dans les régions désertiques, au Sahara, en Égypte, en Arabie, en Palestine et dans l'Iran méridional. On a depuis longtemps remarqué sa faculté de se gonfler au contact de l'eau et d'acquérir ainsi une reviviscence apparente.

6. Le safran joue un rôle important dans les rituels de naissance et notamment lors de l'accouchement. Voir mon étude « Safran de joie, safran interdit ».

ments (fenugrec parce qu'il donne de l'embonpoint, cresson alénois, graines de fenouil, d'anis vert, thym, menthe pouliot, etc.). Mis à part les cannelle, poivre et piment, tous ces produits sont indigènes en Méditerranée ou présents depuis l'Antiquité. L'un ou l'autre sera la base de tous les plats comme celle des boissons de toute parturiente. Ce sont tous des stimulants toniques et réchauffants destinés à lui éviter un refroidissement dont les conséquences pourraient être graves pour sa santé et celle de son enfant. À ces aliments s'ajoutent les volailles sous forme de bouillon et les œufs.

Les aliments à base de céréales sont des bouillies, de la semoule, des crêpes, des grains et farines grillés mis en farine et assaisonnés de miel et de beurre ; céréales, miel et beurre sont communs à tous les Arabo-musulmans sédentaires ou nomades, à quoi s'ajoute, pour les sédentaires, la volaille. Tous ces produits sont hautement valorisés, riches de *bāraka*. Pour l'accouchée, ils se conjuguent dans des plats et gâteaux somme toute assez peu variés, mais diversement nommés selon les régions.

Le premier repas, que l'on donne tout de suite après l'accouchement, est à la fois riche, léger et remontant. C'est souvent une bouillie assez liquide qui sera consommée pendant plusieurs jours ; à Sfax, on mêle du beurre fondu et du miel (Zouari, 1971 : 24) ; dans les Aurès, le *zrīr* est fait de beurre fondu, miel et dattes à quoi peut s'ajouter un peu de semoule faite de grains grillés avant mouture ; l'accouchée en prendra pendant la première semaine avec du bouillon de poulet ou de mouton, des œufs au beurre, etc. (Gaudry, 1929 : 100 et 143). Ce sont, à Casablanca, des œufs, du bouillon de poule, on peut aussi lui donner à boire d'abord une tisane de cannelle sucrée, puis faire avaler un bol de *ḥarīra*[7]. Chez les Israélites marocains, la femme boit immédiatement après l'accouchement un verre d'eau-de-vie (*māḥya*) mêlée ou non à de l'huile d'olive, puis absorbe quelques instants plus tard le traditionnel bouillon de coq (Mathieu et Maneville, 1952 : 115-116). En Égypte, on lui fait boire du *muġid* à base d'une poudre de gomme d'acacia et « d'épices roussies au beurre auxquelles on ajoute de l'eau et, si possible, des noix, noisettes et amandes pilées » (Janicot, 1988 : 80)[8].

Ftūr qti'eṣ-ṣorra, ou « repas de la coupe du cordon », désigne à Blida ce premier repas, essentiellement composé de *tommīna*, bouillie de farine torréfiée à sec dans le *tājin* et liée avec du beurre fondu ou de l'huile. Pendant cette première semaine, que l'on soit riche ou pauvre, on ne doit jamais manquer de *tommīna*. On la sert aux visiteuses dans le fond d'une assiette sur laquelle on fait couler quelques filets de

7. C'est la soupe très consistante et délicieuse par laquelle tous les soirs on rompt le jeûne de Ramadhan. Mathieu et Maneville en donnent la recette complète (1952 : 116 n. 146).

8. Le texte dit « poudre de bois exotique ». Bien que je n'aie pas pu l'identifier, cette poudre de bois semble plutôt être de la poudre de gomme d'*Acacia gummifera*. En effet, *magada* signifie téter sa mère et aussi sucer un morceau de gomme de *ṭalḥ*, *Acacia gummifera* (Lane (1863) 1980). Ces gommes procurent aux femmes l'embonpoint désiré.

miel ou de sucre. Les délicats saupoudrent l'assiettée de cannelle. On appelle aussi cette *tommīna fāl el-meziūd* « pronostic qui porte bonheur » [à l'enfant] ; car « il serait voué au malheur celui qui passerait ses sept premiers jours sans *tommīna* » (Desparmet, 1918 : 127-8).

Sous le nom de *tsaqnettsa*, cette bouillie se retrouve à Tlemcen, où la mère en mange beaucoup car elle est, dit-on, fort nourrissante (Bel, 1908 : 15) ; chez les Beni Snous, cette pâte de semoule est cuite dans une casserole en terre avec huile, miel et sel (Destaing, 1907 : 280). Ailleurs chez les Aït Sghrouchen du Maroc, elle se nomme *aẓnef* (Destaing, 1920 : XLVI), à Sefrou, c'est *āẓenf* (Mas, 1959 : 56 note 109). À Fès, c'est un plat très sucré nommé *sellu*, *slilu* (Mathieu et Maneville, 1952 : 116). Dans l'oasis de Tabelbala, « pendant les sept premiers jours, l'accouchée est nourrie presque exclusivement avec *b'ta*, bouillie de son d'orge, gonflé dans l'eau chaude, accompagné de beurre frais de chèvre ou de brebis avec œufs et volaille » (Champault, 1969 : 318).

Au Moyen-Orient et en Arabie, le café joue un rôle actif. En Palestine, tout de suite après l'accouchement, on donne à la parturiente du café sans sucre puis le traditionnel bouillon de volaille (Granqvist, 1947 : 88). Chez les Bédouins de Syrie, elle boit du café amer et du beurre fondu (Müller, 1931 : 277). À San'ā, pendant 40 jours, elle déjeune de céréales *ma'ṣūb* : petits morceaux de pains recuits dans du beurre et du miel, accompagnés du « café de l'accouchée » boisson de dattes fraîches bouillies avec le café et épicée. « Cela fait revenir le sang ». En fait, nuit et jour, la cafetière chauffe sur le brasero. Après ce café, elle prend des fruits. À midi, on lui donne du *harīš* qui est une bouillie de froment ou encore *sabāyā* qui est une pâte faite de farine de froment, beurre et miel avec du poulet et des légumes. Le repas du soir consiste principalement en viande de poulet (Serjeant, 1983 : 557-8). Au Qatar, pendant quarante jours, elle petit-déjeune d'*al-ruyuq'aṣīda*, bouillie de farine de blé sucrée, avec curcuma, beurre fondu et *qnād*[9]. L'ancienneté de toutes ces bouillies est attestée dans les dictionnaires, *fī'ra*, *fāīra*, *fawara*, et *farīqa* sont au Moyen-Orient et en Arabie des bouillies semblables à base de fenugrec pilé avec des dattes ou d'autres graines[10].

C'est parfois au cours de ce premier repas que l'on observe, à Casablanca, une pratique esthétique. Pour faire disparaître le masque de grossesse qui l'enlaidit, l'accouchée n'avale pas la première bouchée du plat qui lui est offert mais, après l'avoir soigneusement mastiquée, elle se l'applique comme un fond de teint sur tout le visage. C'est à ce prix qu'elle recouvrera une carnation de jeune fille (Mathieu et Maneville, 1952 : 116).

9. Anie Montigny, que je remercie beaucoup, m'a communiqué ses notes sur la naissance et les premiers âges de la vie au Qatar. Je n'ai pas pu identifier *qnād*.

10. LANE (1863) 1980 s. v. *fār*. Dans l'Arabie ancienne, on faisait un festin pour la naissance d'un chameau et l'on préparait un mets spécial *fār*, du nom du sacrifice de remerciement pour l'accroissement du troupeau (IBN MANẒŪR, *Lisān* 9, 176 et 10, 120).

La volaille et les œufs, deux aliments riches de symboles

On sait combien la viande, dans l'ensemble du monde méditerranéen, est considérée comme un produit de luxe et n'est consommée qu'en temps de fête. Le Méditerranéen est bien plutôt végétarien, aussi accorde-t-il à la viande un statut particulier. « Il y a entre la viande de boucherie et la vie humaine des concordances mystérieuses et redoutables » (Jouin, 1957 : 302) ; cependant la volaille est considérée comme bénéfique, aussi est-elle pratiquement la seule viande que consomme l'accouchée, en bouillon surtout, mais aussi la chair et les œufs, selon des pratiques et des croyances qui se retrouvent au-delà de l'aire méditerranéenne jusqu'en Arabie. La volaille et son bouillon sont l'aliment spécifique des accouchées dans tous les pays du pourtour méditerranéen jusqu'au Yémen. « Il faut remplacer l'enfant par le poulet » conseillent les femmes âgées, en Égypte. Ce régime dure sept ou quarante jours selon les familles. Dans les milieux populaires égyptiens, on considère qu'il faut manger un poulet par jour. Pour cela, les femmes achètent des poussins vers la fin de leur grossesse et les élèvent sur le toit en terrasse de la maison ou sous leur lit de façon à ce qu'ils puissent être tués au moment de la naissance. Autrefois, quand la mère mangeait ce poulet bouilli, elle en jetait des morceaux aux quatre coins de la pièce en offrande aux anges (Janicot, 1988 : 80). À Tabelbala, les œufs sont recommandés et la femme ne doit consommer d'autre viande que celle de volaille (Champault, 1969 : 318).

Ce même bouillon de volaille acquiert souvent une valeur propitiatoire. Ainsi dans plusieurs populations d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, ce bouillon n'est pas indifféremment de poule ou de coq, car il assure le mariage futur de l'enfant : il sera de poule si l'enfant est mâle, de coq si c'est une petite fille. Cette croyance est présente en Palestine (Granqvist, 1980 : 88), à Fès, à Rabat[11] (Mas, 1959 : 50), en pays berbère marocain (Rahmani, 1938 : 237, Renissio, 1932 : 132), à Casablanca (Mathieu et Maneville, 1952 : 116), à Oujda (enquête personnelle 1995).

À Tlemcen, c'est pour écarter de son enfant les influences néfastes que la mère achète au septième mois de sa grossesse une poule noire, qu'elle élève à la maison jusqu'au jour de l'accouchement où elle la mange. Mais si la poule abandonne la maison avant la naissance de l'enfant, elle éloigne avec elle les esprits malins qui le menaçaient ; c'est pourquoi elle est parfois emportée et lâchée dans le quartier juif (Bel, 1908 : 14).

Aux œufs se rattachent partout de multiples valeurs symboliques ; par leur couleur blanche, ils sont un signe de bonheur et, par leur nature, ils attirent la fécondité et la prospérité ; ils sont protecteurs et propitia-

11. À Rabat, le troisième jour après la naissance, on « marie » le nouveau-né en sacrifiant et consommant une poule si le bébé est un garçon, un coq si c'est une fille (Jouin, 1957 : 308).

toires. Rêver « œufs » signifie « naissance » (Jouin, 1957 : 302). Aussi sont-ils souvent la première nourriture de l'accouchée ; à Casablanca, tout de suite après la délivrance, elle boit une mixture composée de deux œufs entiers battus dans un verre de lait avec une demi-poignée de graines de cresson alénois *(ḥabb er-ršād)* ; quelques minutes plus tard, viendra le bouillon de poule ou de coq selon le sexe de l'enfant. Ou bien, on lui préparera une omelette très poivrée ou des œufs brouillés au poivre, cuits dans l'huile d'olive (Mathieu et Maneville, 1952 : 115-116). Au Mzab, l'accouchée gobe tous les matins huit à dix œufs que lui ont offerts les visiteuses venues la féliciter au troisième jour (Goichon, 1927 : 27). À San'ā, elle prend, à l'aube qui suit la naissance, une boisson d'œufs battus. Chaque jour si possible pendant la première quinzaine, on lui donne un poussin de deux semaines *šuqrī* et le bouillon de ce poulet *maraq al-šuqrī* (Serjeant, 1983 : 557). Chez les Juifs de Tunis, on attache au lit de l'accouchée un œuf ou une coquille d'œuf (Cohen, 1964 : 20).

À San'ā, lorsque la mère, au septième jour, va au *ḥammām* pour se purifier, on en casse un à la porte d'entrée du bain et, au retour, un second sur le seuil de la porte. On trouve des pratiques semblables au Ḥadramaout (Serjeant,1983 : 558). À Blida, pour l'octave, après le premier bain de l'enfant et sa présentation aux génies domestiques, les femmes et les enfants présents mangent la douzaine d'œufs durs qui ont cuit le matin dans l'eau parfumée du bain. Ce partage s'appelle *ṣadaqa alel-ǧānn* « redevance aux génies ». Après ce simulacre de festin, tous s'attablent devant un copieux couscous et l'on finit en faisant circuler les plateaux chargés de tasses de café et de *tommīna* ou de *šārāk*[12], gâteaux de la naissance comme nous l'avons déjà vu.

Une nourriture épicée

La médecine populaire maghrébine recommande à l'accouchée une alimentation très épicée qui lui procurera chaleur et énergie réconfortante (Desparmet, 1918 : 127) ; en effet safran, poivre, piment, cresson alénois et menthe pouliot dominent ; à Rabat, l'infusion *brīd* de menthe pouliot est épicée avec cumin, poivre et safran, à Fès la bouillie *dādeffi* est assaisonnée avec menthe pouliot, ail et poivre (Mas, 1959 : 50). À Casablanca, le bouillon de poule, épaissi de légumes, patates douces, navets, carottes, poireaux et de pâtes de fabrication locale *(dwida, šā'ariya)*, est souvent corsé de safran, de poivre, d'huile d'olive fruitée (Mathieu et Maneville, 1952 : 116). À Blida, la *tommīna* de l'accouchée, au lieu d'être sucrée comme pour les invitées, est pétrie avec du poivre, du piment de la Jamaïque et du cresson alénois (Desparmet,

12. DESPARMET, 1918 : 145. *Šārāk būrāk*, espèce de petits gâteaux blancs (BEAUSSIER, p. 524). DESPARMET note que la mode, à Blida, substitue cette pâtisserie au gâteau de la naissance. *Šārāk*, ce sont les cornes de gazelle, *ga'ab ġazal* pour les Marocains.

1918 : 127-8). Au Qatar, la soupe de l'accouchée, *khesu*, est rehaussée de gingembre (Anie Montigny, communication personnelle). Un témoignage du XVII[e] siècle montre l'ancienneté de la pratique. À Alger, « les parents qui sont riches envoient à l'accouchée du mouton, des *asfinges* [ce sont les *sfenğ*, des beignets] et des sortes de pains d'épices en lui faisant compliment de sa délivrance » (Haedo, 1871 : 103).

Les aromates apportent également leurs propriétés médicinales, toniques et réchauffantes. En Tunisie, tout de suite après la naissance de l'enfant et pendant sept à quinze jours, selon les familles, on donne à la femme des boissons aromatisées, à la fois reconstituantes et calmantes : lait parfumé à la fleur d'oranger, tisane à base de raisins secs, figues sèches, caroubes, anis et fenouil (Hubert, 1984 : 121-122).

Parmi ces aromates, le fenugrec *ḥolba* joue un rôle majeur. C'est une graine que recommandait le prophète, dût-on l'acheter au poids de l'or, comme le rapporte au XII[e] siècle Ibn al-'Awwam (1864-67, II : 94). Elle est réputée fournir de l'embonpoint et donc une bonne santé. Pendant la première semaine, elle domine partout sous diverses formes : à Sfax, la mère petit-déjeune d'une purée de fenugrec *'aṣīda* (Zouari, 1971 : 25). En Égypte, tout de suite après l'accouchement, on lui donne un verre de fenugrec préparé avec de l'eau ou du lait et sucré de préférence avec du miel noir (Janicot, 1988 : 80). Au Maroc, on recommande d'en manger beaucoup pendant la première semaine après l'accouchement et l'on mélange toujours une ou deux cuillerées de graines mises en pâte dans la soupe ou le bouillon. On en fourre aussi des crêpes. Au Moyen-Orient médiéval, *farīqa* et *faïra* étaient des bouillies de dattes cuites avec du fenugrec, ou bien du fenugrec mis en pâte et cuit avec des graines aromatiques et grasses telles celles du *mahaleb*, *Prunus mahaleb*, le cerisier de Sainte Lucie (Lane (1863) 1980, s. v. *fār*).

Pour un lait abondant et de qualité

L'allaitement maternel est la règle générale. Tout est fait pour que le lait vienne facilement, en abondance et qu'il ait une saveur et odeur agréable. En Turquie, la mère doit manger des oignons, des haricots, du foie de mouton, du maïs bouilli, des figues cuites dans du lait, des amandes salées, des pépins de tournesol salés ; elle boit aussi beaucoup de lait, d'*ayran* (yaourt dilué dans de l'eau légèrement salée), de *bōza* (épaisse boisson d'hiver à base de millet fermenté et de sirop de *pekmez*, jus de raisin concentré) ; la soupe de lentilles et celle de cornouilles sont réputées excellentes comme remontants et favorisant la lactation. Si ces prescriptions sont totalement observées en ville, les paysannes ne peuvent cependant pas toujours les suivre à la lettre ; elles se contentent de manger la soupe de *tarhana* pimentée, très reconstituante elle

aussi[13]. À ces prescriptions alimentaires s'ajoutent diverses pratiques populaires magiques (Nicolas, 1972 : 126-7). À Sfax, l'accouchée prend, quarante jours durant, *n'ḥasa*, du nom de la marmite dans laquelle se prépare ce bouillon fait de fenugrec, raisins secs, figues sèches et caroubes aromatisés de grains d'anis et de coriandre ; il est réputé favoriser la lactation (Zouari, 1971 : 21). À Casablanca, la parturiente mange la luzerne crue, ou ses graines en décoction, le pain sans levain avec une soupe de lentilles ou des graines de fenugrec, des fruits secs, noix et amandes en particulier, le pain d'orge cuit sans levain et arrosé d'huile d'olive ou d'argan ou de beurre et mangé avec des fèves et des graines de cresson alénois (Mathieu et Maneville, 1952 : 134). Dans les Aurès, les femmes ont recours à la géophagie, mangeant de la terre argileuse ; elles recherchent aussi les cœur et foie de la hase, femelle réputée prolifique, et allaiter tous ses petits à la fois (Gaudry, 1929 : 102). À Tabelbala, selon le même raisonnement de magie analogique, on recommande le foie de chamelle séché et pulvérisé, la chamelle étant bonne nourricière. Dans cet oasis, le pollen du palmier, frais ou sec selon la saison, est écrasé et incorporé à la bouillie *b'ta* ; il « ensemence les seins et assure une abondante lactation » (Champault, 1969 : 318).

Les interdits de nourritures

Si les mères sont très attentives à la saveur de leur lait, de nombreux interdits visent aussi à protéger la vie du bébé, la leur, et éviter le manque de lait. Dans la Mettidja, « ni l'accouchée, ni son mari, ni ses enfants ne mangent, quarante jours durant après une naissance, du *zellīf* (tête et pieds de mouton ou de bouc ou de chèvre grillés au four) de peur de perdre le nouveau-né » (Desparmet, 1919 : 222). En Égypte, la lactation semble menacée par la présence, dans l'environnement de la mère, de certains aliments, mais non par leur ingestion ; c'est le cas des aubergines noires et de la viande crue ; cependant si on les lui présente cuites, elle peut en manger (Janicot, 1988 : 113).

Pour ne pas altérer la saveur de leur lait, les mères évitent les aliments de saveur et odeur fortes ; en Tunisie, elles s'abstiennent généralement de piment qui rend le lait piquant, des citrons et aliments acides qui l'aigrissent, des choux, navets et choux-fleurs qui lui donnent mauvais goût. En outre, les œufs peuvent rendre l'enfant muet et l'ail et la menthe faire tarir le lait (Hubert, 1984 : 122).

Vis-à-vis du jeûne de Ramadhan, en Égypte, les opinions s'accordent pour dire que pendant la grossesse, l'on peut s'en dispenser ; « c'est écrit dans le Coran » dit-on, sans toutefois en tenir généralement compte. Par contre, la période qui suit l'accouchement est l'unique moment où

13. NICOLAS, 1972 : 126. Le *tarhana* turc (terme qui vient du grec *trakhana*) équivaut au *kishik* du Liban : c'est une poudre précuite à base de blé et de lait fermentés. Voir Aubaile-Sallenave, 1994.

le jeûne de Ramadhan n'est jamais respecté (Janicot, 1988 : 49 et 80). Sur le plan du droit, la *Risāla* du malikite al-Qayrawānī, du Xe siècle et toujours en vigueur au Maghreb, reconnaît le pouvoir de rompre le jeûne à la femme enceinte si elle a des craintes pour la vie de son enfant et à celle qui allaite si elle ne trouve pas de remplaçante rétribuée, ou si le nourrisson n'accepte d'être nourri que par elle (1975 : 118-119).

Valeur sociale de l'alimentation

Une naissance est un événement de portée sociale de grande importance qui se manifeste par les visites à l'accouchée et le fait de partager la nourriture avec elle. Quelques heures à peine après l'accouchement arrivent celles qui n'ont pas assisté à la naissance, parentes, amies et voisines des deux familles. Une naissance est, au sens propre, un événement heureux que la communauté doit partager avec l'accouchée. Car la femme ne peut jamais rester seule et est toujours, au moins pendant les premiers jours, veillée par la sage-femme.

Il est de bon augure pour l'avenir de l'enfant et la santé de la mère, d'offrir à tous les visiteurs et visiteuses le plat spécifique de la naissance, dans toutes les populations de Méditerranée, quelles que soient les confessions. À Blida, on leur offre la *tommīna* car c'est la bouillie traditionnelle des fêtes de la naissance que chaque famille confectionne aussi pour les fêtes du *Mūlud*, qui célèbre la naissance du Prophète[14] et en souvenir, dit-on, de Fātima la fille du Prophète, qui l'a inventée pour la naissance de son fils Hassan-et-Hussein[15] (Desparmet, 1918 : 127-8). Consommer ce mets est une participation à l'événement heureux qu'est la naissance d'un enfant. Cette bouillie est de toutes les réunions entre femmes, qui se multiplient pendant la première semaine, à l'occasion des soins à donner à l'enfant. C'est elle aussi que les visiteuses dégustent dans ces curieuses séances où, pour divertir l'accouchée, il est de tradition que les matrones se permettent un langage licencieux et répètent des contes grivois (Desparmet, 1918 : 128-9). À Tlemcen, le jour de la naissance, c'est *tsaqnettsa* que l'on offre à tous les amis qui viennent à la maison (Bel, 1908 : 15). Au Mzab, c'est dans la pièce même où se tient l'accouchée et donc en sa présence que les visiteuses préparent le repas qu'elles prendront avec elle au milieu de l'après-midi ; il se compose de *tiftétīn*, sortes de pâtes coupées en petits morceaux que l'on jette dans une grande marmite où cuit *l-mrīsa*, mets fait de viande, de farine, de purée de dattes et de piments (Goichon, 1927 : 28). Chez les Beni-Snous du Maroc, les invitées apportent du *berkukes*

14. C'est le douzième jour du mois de rebi'a al-āwal.
15. La croyance populaire fait un seul personnage des deux enfants de 'Alī, le gendre de Mahomet, qui furent tués à la bataille de Kerbela.

(couscous à gros grains) et reçoivent en retour de la *tazemmit*[16] (Destaing, 1907-1911, I : 280).

En Égypte, *muġid* n'est servi qu'à cette occasion et est tellement apprécié des hommes qu'on les soupçonne de venir dire *mabruk* (félicitations) pour avoir le plaisir d'en manger (Janicot, 1988 : 110).

En Turquie, les visites commencent le troisième jour après la naissance et peuvent durer un mois ; les visiteuses accompagnent leurs félicitations, pour le premier enfant, de cadeaux qui peuvent être des vêtements ou des gâteaux *(kurabiye, baklava, kadayif)*, sucreries (*halva, sütlaç, muhallebi* crème faite de farine, lait et sucre), bonbons *(šeker)*, miel, divers *börek* et riz *pilau*[17] et pour les enfants suivants de denrées alimentaires seulement, notamment du *pelte*, gelée à base d'eau sucrée et de farine additionnée de *pekmez*. En retour, elles se voient offrir *lohusa šerbeti* « sirop des accouchées », sucre coloré en rouge, couleur bénéfique, et qu'en hiver l'on sert chaud et parfumé au girofle. En été, l'on offre encore des boissons fraîches, tels sirop de rose, café ou encore des lokoums (Nicolas, 1972 : 121-123).

En Macédoine chrétienne, le troisième jour après la naissance, une jeune fille, dont les deux parents vivent (et qui, pour cela, est porteuse de bonnes influences), fait un gâteau de miel que l'on pose le soir sur une petite table près de la tête de l'enfant, avec un miroir ; quelques pièces d'or ou d'argent ou encore un bijou sont mis sur ou sous l'oreiller de l'enfant. Ces offrandes sont destinées aux fées qui viendront cette nuit-là pour prédire l'avenir de l'enfant. Le gâteau sucré doit se concilier ces déesses, le miroir est un symbole de beauté et l'argent et les bijoux évoquent la santé. Une lumière est laissée pour que les fées trouvent leur chemin. Au matin, la sage-femme partage avec les amis et les parents le gâteau, qui est mangé là, sans qu'une miette ne sorte de la pièce afin qu'il n'en tombe pas dans des mains ennemies qui déferaient les prédictions (Abbott, 1969 : 125-6).

À San'ā, pendant sept jours, parents et amis viennent féliciter et apportent de la rue, *Ruta* sp *(sa'ḏāb)*, comme signe de chance et pour conjurer le mauvais œil (Serjeant, 1983 : 558). L'action bénéfique de cette plante est également reconnue chez les Juifs de Tunis où la mère et l'enfant en portent chacun un brin sur la tête (Cohen, 1964 : 20).

Ce partage de nourriture permet en retour aux invitées de *partager* la fécondité de l'accouchée et de participer de sa chance, toutes valeurs positives.

Le mets de naissance est également envoyé dans les familles parentes et amies pour annoncer l'arrivée d'un nouveau-né et faire ainsi participer ceux qui ne sont pas encore venus. À Blida, à l'imitation de Fātima, la fille du Prophète, il est de tradition d'envoyer un plat de *tommīna* aux parents et amis. Cet envoi annonce une naissance, sert

16. C'est *zemmīta, zommīta*, vu plus haut, avec l'article berbère *ta*.

17. Pour connaître les ingrédients de chacune de ces pâtisseries, voir NICOLAS, 1972 : 122 n. 1 à 7.

d'invitation à la fête du septième jour et signifie qu'il y aura *taousa* ce jour-là, c'est-à-dire qu'il y aura offrande de cadeaux à la mère[18]. Le principe est que l'assiette envoyée pleine de *tommīna* ne doit jamais revenir vide. Elle revient donc avec un paquet de sucre, ou une livre de henné, ou des dattes, ou encore un mets relevé pour l'accouchée, etc. Le maître d'école du frère aîné peut écrire dans le fond de l'assiette une amulette, *ḥerz* que l'accouchée diluera et boira (Desparmet, 1918 : 128). À Marrakech, *slilo* ou *tqāut*, qui sont le même mets, est offert aux visiteuses (Legey, 1926 : 88). À Salé, il en est de même, et la bienséance veut que l'on retourne, avec une pièce d'argent à l'intérieur, le bol (vide) dans lequel la famille de l'accouchée a envoyé un peu de *zemmīta* (Mas, 1959 : 56 n. 109). À Tunis, c'est la *'aṣīda* qui est distribuée à domicile à tous les membres de la famille, aux voisins et aux amis. Ce moyen d'annoncer la naissance du bébé à l'entourage explique l'expression « je n'ai pas goûté son *'aṣīda* » ce qui signifie « je ne le connais pas » (Bayram, 1971 : 14). En Égypte aujourd'hui, dans les villes, pour annoncer une naissance, on distribue aux voisins, amis et collègues de travail un sachet de fruits secs[19].

Partager sa nourriture avec l'accouchée annihile les sentiments néfastes : à San'ā, les deux plus jeunes enfants de la maison mangent avec leur mère, ce qui est censé effacer toute opposition au nouvel arrivant (Serjeant, 1983 : 557).

Les aliments de la naissance communiquent la fécondité aux femmes stériles. « Il n'est guère de vieille institution qui ne soit chargée de tant de vertus que la *tommīna* », à Blida, selon l'expression de Desparmet (1918 : 128-9). Lors des fêtes des premiers jours, l'accouchée partage et mange ces plats avec les femmes et invitées de son entourage qui, par cette communion sympathique, font augmenter le bénéfice qu'en retire l'accouchée, qui communique en retour sa fécondité aux femmes qui en mangent[20]. Les recettes varient selon les régions, mais c'est souvent, comme nous l'avons vu et par une association d'ordre sympathique, la nourriture des fêtes du *mūlud*.

Les fêtes de l'octave

C'est au septième jour que traditionnellement l'enfant fait son entrée dans la société : il est nommé et présenté à la famille. Les rituels de ce jour sont en principe marqués, en Afrique du Nord, par le sacrifice d'un mouton qui accompagne la nomination de l'enfant, parfois son

18. La *taūsa* est une institution de secours mutuel à laquelle on a recours dans les circonstances où les frais imposés par l'usage dépassent les ressources, tels le mariage, la naissance, etc. (DESPARMET, 1918 : 145).

19. Ces fruits secs rappellent les dragées que, dans les pays catholiques européens, on distribue à la fête du baptême.

20. DESPARMET, 1918 : 128. Psychologiquement, c'est très juste ; manger ensemble profite car l'appétit augmente et l'on digère mieux.

premier bain et toujours une fête où sont servis des aliments particuliers qui ont une valeur précise tant pour l'enfant que pour la mère.

La mère, quant à elle, se prépare pour cette fête par un bain purificateur ; à Casablanca, le sixième jour, accompagnée de la sage-femme et de ses amies, elle va au *ḥammam* pour s'y purifier entièrement et s'apprêter à rentrer dans la société d'où son état l'avait exclue. À la sortie du *ḥammam*, la sage-femme lui fait boire une infusion diaphorétique et excitante, mêlant le thym, la menthe pouliot, l'armoise, les fleurs de lavande, le gingembre et le galanga (Mathieu et Maneville, 1952 : 125), tous remontants énergiques et chauds.

Chez les Arméniennes de Turquie, à la fin du XIXe siècle, l'accouchée allait, au neuvième jour, en grande cérémonie se purifier au bain, accompagnée de ses amies et parentes qui partageaient avec elle, dans la pièce fraîche, un substantiel repas dans lequel le plat national favori *yahlanchi dolmas* avait une grande part (Garnett, 1890, I : 229).

Au Maroc, le mouton sacrifié pour la nomination de l'enfant est tué le matin du septième jour après le lever du soleil ; il est rare que cette viande soit donnée à la réception des hommes qui a lieu vers 11 heures ou midi, où l'on sert un couscous avec une viande qui ne provient pas de l'animal sacrifié, suivi de thé et de gâteaux. L'animal sacrifié sera consommé plus tard dans la journée, lors de la fête des femmes (Mas, 1959 : 94). On aime cependant faire griller les abats, cœur, poumons, rognons, que l'on donne spécifiquement aux hommes. Toutefois l'on se garde bien de faire rôtir ou griller le foie de la victime sous peine de voir mourir à brève échéance le père ou la mère de l'enfant ; mais bouilli et coupé en petits morceaux, on le distribue à tous, même en dehors de la maison, dans le but de faire naître dans les cœurs une tendre affection à l'égard de l'enfant, car le foie est considéré comme le siège de l'amour maternel (Jouin, 1957 : 308).

Quand le sacrifice a lieu dans le sanctuaire du saint auquel l'enfant est voué ou qui est celui du père, ce dernier offre ensuite du thé et un plat de couscous avec la viande d'un autre mouton. Ce couscous est alors épicé avec du poivre et du safran, plantes de vie et d'heureux présages, garni d'œufs durs coupés en deux dont nous avons vu plus haut le symbolisme.

Le quarantième jour

Partout, chez les Juifs, les Chrétiens et les Musulmans, ce jour marque les relevailles de l'accouchée[21]. Ce sont en Afrique du Nord les *reb'anīya*. En Égypte, « quand cette période s'achève, on estime que l'accouchée a eu son retour de couches, que son corps s'est refermé sur

21. Pour l'ancienneté de cette pratique, je ne citerai pas la littérature, abondante, mais l'on pourra se reporter au *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, de C. DAREMBERG et Edm. SAGLIO, 1873-1919, 5 tomes en 10 vol. + 1 tome de tables, s. v.

elle et qu'elle a retrouvé sa force vitale » (Janicot, 1988 : 115). À Tlemcen, les cérémonies qui accompagnent la naissance se terminent ce jour-là par un grand repas (Bel, 1908 ; 15). Les Maronites du Liban marquent également ce jour par un grand repas qui, aujourd'hui, a souvent lieu au restaurant.

Dans les sociétés traditionnelles, comme à Blida au début du siècle, cette première sortie consiste pour la mère et l'enfant à aller au bain, la mère pour se purifier et se fortifier, l'enfant pour être présenté aux génies du *ḥammam*. « Trois ou quatre jours auparavant, la mère a préparé des *ka'ak* qui semblent bien être la pâtisserie consacrée de la journée. Ce gâteau en pâte dure et sèche en forme d'anneau, ressemble à notre gimblette ou à la *cherchella* italienne[22]... La mère pétrit aussi trois petits pains de semoule et apprête une assiette de *t'ommina* qui constituent l'oblation ou repas des esprits. Elle prépare enfin une grande cruche de *šarbat*, boisson rafraîchissante avec citron, sucre et eau de fleur d'oranger » (Desparmet, 1919 : 233).

Cette période de quarante jours achevée, la vie reprend partout son cours normal. Toutefois, en Turquie et ailleurs dans les campagnes, cela se passe bien souvent avant la fin de cette période ; la femme retourne aux champs dès qu'elle est en état de le faire : c'est souvent vers le quatrième jour après la naissance (Nicolas, 1972 : 121). En ville, où l'on respecte la quarantaine, la mère, dans les jours suivants, doit rendre visite avec son enfant à toutes celles qui sont venues la féliciter. Au moment où elle se lève pour prendre congé, on ne peut la laisser partir sans accomplir le rituel suivant : on glisse dans son sac un paquet contenant un œuf cru, un oignon, une tranche de pain, un peu de sel, un peu de sucre. C'est, dit-on, pour que la mère puisse allaiter son enfant (Nicolas, 1972 : 139).

À San'ā, c'est la nouvelle famille de la mère qui, ce jour-là, lui offre une fête appelée *al-šikma* avec le sacrifice d'un mouton (Serjeant, 1983 : 558).

Les aliments spécifiques de l'accouchée

Parmi les diverses nourritures que nous venons d'évoquer, on a pu remarquer de nombreuses similitudes dans les préparations. On grille les céréales avant de les transformer en farine, ou la farine elle-même ; on fait des bouillies de céréales et des bouillons de viande. De même que leur extension, la simplicité de ces compositions confirme leur antiquité. En effet, ces préparations nous reportent aux plus anciens états de l'alimentation des agriculteurs, et notamment aux étapes antérieures à celle de la fabrication du pain levé. Ce sont ces mets, chargés d'ans

22. Ce type de gâteau en forme d'anneau est fort ancien en Afrique du Nord, car, selon Desparmet, on le reconnaît nettement sur les stèles votives de Saturne, dans les mains des dédicants (1919 : 233).

et de valeurs, qui ont subsisté dans ces fêtes : les céréales, les dattes, le miel sont pénétrés de *bāraka* et apportent prospérité, santé et richesse.

Mets faits de grains ou farine grillés

Comme nous l'avons vu, c'est la base de la *tommīna* que dans la Mettidja, près d'Alger, l'accouchée et les parentes proches de l'enfant mangent pendant les sept premiers jours (Desparmet, 1918 : 127). C'est aussi au Maroc la base du gâteau rituel, formé en un énorme cône tout blanc de sucre et pesant de quinze à vingt kilos que l'on fait pour la réception des premier, septième ou quarantième jours ; il se nomme *sfūf* à Rabat, *sello*, *slilu* à Fès, *slīlo* ou *tqāut* à Marrakech ; à la farine d'orge grillée s'ajoutent des amandes grillées et pilées avec du beurre fondu et des aromates, graines de fenouil, d'anis vert, de sésame, cannelle (Mas, 1959 : 52, Mathieu et Maneville, 1952 : 116). Les Marocaines expatriées restent très attachées à ces traditions culinaires et font cette sucrerie pour Ramadhan et les accouchées. *Āzenf* à Séfrou ressemble beaucoup à *sello* ; il se compose de farine grillée, miel, beurre et sésame (Mas, 1959 : 56 n. 109), tout comme *aznef* chez les Aït Seghrouchen (Destaing, 1920 : XLVI).

Zommīta[23] au Maroc est faite de farine d'orge grillée, cuite dans de l'huile d'olive assaisonnée de thym, à quoi on ajoute du miel ou à défaut des dattes molles. Quelquefois la semoule d'orge est cuite dans du beurre et aromatisée de cumin (Mas, 1959 : 56 n. 109). Marie Mas nous donne la recette de *zemmīta* telle qu'elle se prépare à Rabat : on fait griller dans une poêle des grains de blé, des graines de pastèques et des pois chiches en proportions variables. On les moud ensuite... On ajoute au mélange, pour lui donner de la saveur, du sel, des grains d'anis, de sésame, de fenouil, de la cannelle. Par ailleurs, dans une marmite d'eau chaude on met du beurre frais et du miel (ou du sucre). Lorsque l'eau bout, on y jette peu à peu la mouture et on malaxe le tout pour en faire une pâte assez consistante. On la laisse refroidir, puis on la divise en petites masses auxquelles on donne la forme de petits rouleaux *ber'ōd* (Rabat) ou *ḥarbūl* (Fès) qui deviennent durs en refroidissant (1959 : 56 n. 109).

Les bouillies

Les aliments bouillis sont recommandés pour leur légèreté ; ils sont « prédigérés », selon les médecines de traditions savante et populaire. Ce sont partout des bouillies de céréales plus ou moins liquides qui possèdent, en outre, la sanctification de la tradition mahométane. Chez les Aït Hichem de Kabylie, l'accouchée mange *taḥrīrt n-ennebī* « bouil-

23. *Zemmīta*, *zommita*, est une préparation très valorisée par son association à certaines fêtes et manifestations. C'est un mets rituel des fêtes de Ramadan. On en offre aussi aux Aissaouas quand on les appelle dans une maison pour une séance *ḥaḍra* afin

lie du prophète que mangea, dit-on, la mère de Mahomet à la naissance du prophète » (Laoust-Chantréaux, 1990 : 147).

Ces mets chargés de sens, nous renvoient, là encore, à la plus haute antiquité. *'Aṣīda* est une bouillie attestée dès le premier siècle de l'Hégire[24]. Au Moyen-Orient, la farine est délayée dans un peu d'eau bouillante avec du beurre et du miel (Kazimirski, II 1860 : 270). En Afrique du Nord, c'est une semoule cuite à la vapeur comme le couscous, avec beurre et miel. Ce mets, chez tous les Musulmans, est réservé à la fête de la Nativité du Prophète où il constitue le plat du matin. Présent également, en Afrique du Nord, aux fêtes de naissance, il constitue souvent le premier plat mangé par la mère et offert aux visiteuses ; d'où l'expression déjà citée, employée à Takrouna (Tunisie) : « j'ai mangé de son *'aṣīda* », pour indiquer que l'on connaît quelqu'un depuis sa naissance (Marçais et Guiga, 1925 : 194 n. 19). Il est aussi le plat des fêtes de l'octave : à Rabat, la nuit du septième jour, chez les Qādīrīryīn, adeptes de la confrérie de Moulay 'Abd el Qāder, on peut organiser, en l'honneur du saint auquel l'enfant est voué, une séance où l'on sert aux invités de l'*'aṣīda*. (Mas, 1959 : 79).

En Afrique du Nord, par un raisonnement d'association sympathique, on se représente la naissance du Prophète comme celle des enfants. En déjeunant de cette bouillie le jour anniversaire de la naissance du prophète, on commémore cette naissance, et à l'inverse, en mangeant cette bouillie pour la naissance d'un enfant on investit toute la *bāraka* qui était contenue dans la bouillie du Prophète.

Chez les Bédouins d'Arabie Pétrée, *'aṣīda* est offerte à l'accouchée (Musil, 1908, 3 : 214) ; mais elle ne semble pas attestée en Syrie, Palestine ou Liban. Par contre, on y donne *farīqa*, bouillie de dattes ou de riz et de lait[25].

En Égypte, aujourd'hui, *saḥlab*[26] doit fournir à l'accouchée un sang nouveau et du lait : ce mets épais, « très chaud », se compose de crème fraîche, noix, noisettes (graines régénératrices), sucre, qu'elle partage avec les invités[27].

Zarīr, à Collo, en Algérie, consiste en une semoule légère au beurre fondu et au miel que l'on donne à l'accouchée de même qu'à l'enfant qui vient d'être circoncis (Lentin, 1959, s. v.)[28]. *Farīqa*, *saḥlab* et *zarīr* correspondent à *'aṣīda*.

d'obtenir une guérison ou l'exaucement d'un vœu, séance au cours de laquelle ils se livrent à leurs exercices et arrivent à l'extase (MAS, 1959 : 56 n. 109).

24. RODINSON, 1971, *Encyclopédie de l'Islam*, article *ġidāh*.

25. Kazimirski II : 583-5. À rapprocher de *farīk*, mets fait de froment cuit avec du beurre (id. II : 586) et de *frīk* à base de grains de céréales non murs et grillés, tel qu'on le prépare en Tunisie.

26. *Saḥlab* est à l'origine toute autre chose : ce sont des bulbes d'orchis que l'on réduit en farine et dont on fait une boisson très réconfortante, très appréciée des Turcs.

27. Selon un Égyptien interrogé à Paris.

28. Nous verrons plus loin que *zrīr* à Tunis est une pâte de fruits secs. Les variations de sens pour les préparations alimentaires sont fréquentes. Il faut donc, comme pour les plantes, les déterminer en notant le lieu où se prépare la recette.

Les fruits secs

Ils sont des symboles de prospérité que l'on offre à tous les invités[29] ; ils sont en outre nutritivement très riches pour la mère. À Rabat et ailleurs, on offre *fākya*, « fruits secs » aux visiteurs (Mas, 1959 : 58).

En Égypte, lors de la fête de *subu'* (septième jour de la naissance), et même lorsqu'on ne le célèbre pas, à tous ceux qui viennent féliciter la jeune mère, mais aussi aux collègues de travail, on offre des sachets de friandises traditionnelles, noisettes, amandes, pistaches, dragées ou plus modestement pop-corn, cacahuètes, caroubes, pois chiches, avec une bougie et un billet de quelques piastres, neuf, ou une carte sur laquelle sont écrits le nom et la date de naissance du bébé (Janicot, 1988 : 92). Le paquet doit contenir sept graines. La valeur des graines ajoutée à celle du chiffre sept porte chance au bébé (Janicot, 1988 : 96). Chez les Égyptiens citadins, jusqu'à récemment, c'était ce jour-là que l'on circoncisait l'enfant. Et les fruits secs avaient alors valeur pleinement propitiatoire.

Ces fruits prennent à Tunis la forme de *zrīr*, une spécialité de la ville ; cette pâte est offerte à tous les visiteurs, hommes et femmes, servie dans de petites coupes avec des petites cuillères ; elle ne se prépare qu'à l'occasion d'une naissance. Chez les notables, ce confit est fait de pistaches seules, moulues et délayées dans un sirop sucré (Bayram, 1971 : 14). Chez les Juifs de Tunis, c'est après la circoncision, au huitième jour, que l'on distribue les fruits secs *ġāllā*, amandes, pignons, raisins de Corinthe, tous fruits bénis et qu'il est recommandé de goûter (Cohen, 1964 : 25).

À Sfax, c'est au quarantième jour que l'on offre *raššān* aux enfants présents et aux proches parents pour leur rappeler la présence d'un nouveau membre de la famille ; ces friandises sont des fèves grillées, des bonbons, des noisettes, des noix, etc. (Zouari, 1971 : 27).

Les crêpes bien gonflées augurent bonheur et prospérité

Au Maroc, les citadines fêtent une naissance par une grande variété de crêpes *beġrīr*, hautement bénéfiques parce qu'elles sont un dérivé du blé, produit chargé de *bāraka*. À Casablanca, *rfīssa* se fait avec de très fines crêpes au beurre *samnāh* que l'on met en charpie. Au petit déjeuner du septième jour, on en sert de toutes sortes ; ce sont en fait des pâtes feuilletées frites que l'on arrose de miel ou de sucre : *mlāwi*,

29. Les fruits secs apportent prospérité et bonheur depuis l'Antiquité. On les offrait et on les mangeait au début de l'année, chez les Romains, tout comme encore en Provence on mange les « mendiants » et en Espagne, les 12 grains de raisins à minuit de la Saint-Sylvestre. De même au Maghreb, pour 'Achūrā qui marque le début de l'année (10 de Moharram), le père offre à tous, et en particulier à ses enfants, des fruits secs, *fākyha*. Un parallèle peut donc s'établir entre le début d'une année et la naissance d'un enfant. Dans la France chrétienne, on offre aussi des fruits secs, pour le baptême d'un enfant quelques jours après la naissance, sous la forme de dragées qui sont traditionnellement des amandes, fruit méditerranéen, enrobées de sucre.

ġraïf, beġrīr (Bennani Smires, 1975 : 14, 15, 150). Ces pâtes gonflées à la chaleur signifient prospérité et bonheur.

En Kabylie algérienne, c'est au quarantième jour que les montagnards préparent, pour le jour de la première sortie de l'enfant, du *braġrîr*, sorte de crêpe au miel. « Les femmes en mangent en commun au moment du départ et en font goûter à l'enfant, pour que sa parole, dit-on, soit douce » (Desparmet, 1919 : 224).

En Macédoine chrétienne, durant quarante jours, parents et amis apportent à l'accouchée des crêpes (grec *lalagkitais*) et des sucreries (Abbott, 1969 : 125-6).

L'ensemble des nourritures (bouillon de volaille, œufs, bouillies, mets épicés, fruits secs, gâteaux blancs) données à l'accouchée met en évidence des similitudes entre les diverses sociétés de Méditerranée, tant chrétiennes que musulmanes.

On remarque par ailleurs que ces préparations sont des survivances d'anciennes techniques et d'aliments primitifs, en ce qui concerne les céréales grillées et les bouillies. En effet, les graines et farines grillées forment historiquement les plus anciens types de préparations culinaires. Maurizio avait noté le goût des hommes pour les substances grillées et particulièrement remarqué que les grains grillés, à l'imitation des chairs rôties, ont précédé les bouillies dans l'histoire de l'alimentation. Ainsi traitées, les graines sont moins fades et se digèrent plus vite par la transformation de l'amidon en dextrine (1932 : 353 sq.). Quant aux bouillies, elles sont un peu moins anciennes dans l'évolution de l'alimentation : elles apparaissent avec la poterie, mais précèdent les galettes et le pain levé.

Le caractère très ancien des nourritures s'associe, et c'est là un trait propre aux sociétés de l'Islam, au fait de ressentir comme semblables le *mūlud* qui célèbre la naissance de Mahomet et la fête de la naissance d'un enfant. Toutes deux sont des moments de bonheur qui engendrent prospérité et fécondité. C'est pourquoi les aliments et les mets sont identiques. Car manger ces plats à ce moment-là, c'est bénéficier de toutes les bonnes influences et faveurs associées à ces fêtes. La sainteté de la fête transmet sa *bāraka* aux aliments ; c'est pourquoi il faut respecter certaines règles ; dans le cas précis, c'est manger avec l'accouchée, et parfois préparer le plat dans la pièce de l'accouchée, plat qui doit être entièrement consommé dans la pièce. On a noté plus haut des exigences semblables en Macédoine chrétienne. Mais chez les Chrétiens, on ignore ce parallélisme entre Noël et les fêtes de naissance d'un enfant.

L'accouchement est, par contre partout, un événement social, féminin : c'est pourquoi traditionnellement l'accouchée non seulement ne mange jamais seule, mais n'est jamais seule. Dans ces sociétés, en effet, la solitude est ressentie avec malaise[30]. Les événements, bons ou mau-

30. L'hôpital, en milieu populaire, est perçu comme froid et même hostile, la famille

vais, se vivent en commun et les conséquences en sont partagées. En participant au repas de l'accouchée, les femmes lui font bénéficier de leur bonne santé, de leur bonheur et en retour acquièrent la plénitude de la jeune mère en accroissant leur propre fécondité. C'est un réel repas de communion.

En outre, les rituels de naissance mettent en évidence les valeurs symboliques des aliments. Un bon exemple nous est donné par l'*aqdīḥ*[31], cadeau des fêtes de la naissance dans les Aurès, qui rassemble les aliments que doit consommer la mère : un grand couffin *tarboūt* est empli de grains de blé, sur lesquels on dispose des œufs, du maïs, des piments rouges, des oignons, des dattes, des noix, des raisins secs, des fleurs de grenadier et, quand on en a, du sucre et des bonbons (Gaudry, 1929 : 101). La *bāraka* et la vigueur résident dans le blé et les œufs, les noix et les dattes sont des présages de bon augure et de prospérité, les fleurs rouges de grenadier protègent et les oignons et piments rouges préservent des mauvaises influences et des *ǧnūn*.

Enfin, la persistance d'aliments et de préparations anciens s'explique parce que le rituel est en général conservateur. J'ajouterai que dans le cas de rituels en évolution et qui ont perdu une partie de leurs éléments, comme c'est le cas des rituels de naissance chez les Maghrébins, ce qui persiste ce sont les préparations culinaires, plats, gâteaux, sucreries, crêpes, fruits secs, cadeaux, parfois même sans réunions ou fêtes. Ainsi à Tunis, *'aṣīda* et *zrīr*, sont tout ce qui subsiste des grandes fêtes du septième jour de la naissance. Cette érosion des rituels est générale, dans nos sociétés également, mais il est tout de même satisfaisant de constater que ce sont les éléments du bien-être et du plaisir social qui se maintiennent.

Bibliographie

ABBOTT, G. F., 1969 – *Macedonian Folklore*. Chicago, Argonaut inc.

AL-QAYRAWĀNĪ, IBN ABĪ ZAYD (Xe s.) 1975 – *Risāla*. Texte ar., trad., notes et index par Léon BERCHER. Alger, Éd. populaires de l'armée.

AUBAILE-SALLENAVE, F., 1992 – « Safran de joie, safran interdit. Une étude sociale et religieuse chez les Musulmans », dans L. FERRÉ, M. J. CANO (éd.), *La Ciencia en la España medieval*, Grenade, Centro de Estudios Semíticos, p. 124-47.

AUBAILE-SALLENAVE, F., 1994 – « Al-kishk, the past and present of a complex

ne peut assister à l'accouchement et la parturiente reste ensuite souvent seule avec son angoisse. Cette remarque de M. J. Janicot (p. 53) pour l'Égypte est valable partout où manque cet entourage constant et cette communion avec parentes et amies, notamment chez les émigrés en pays européens.

31. C'est une mesure, le double décalitre, selon GAUDRY (1929 : 298). *Qadaḥ* est un pot chez le père de Alcalá. Dans la Grenade arabe, *cadae* ou *cadahe* désigne une mesure agraire (*Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe* de DOZY et ENGELMANN). DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, s. v.

culinary practice », dans S. ZUBAIDA et R. TAPPER, *Culinary culture of the Middle East*, Londres, New York, I. B. Tauris, p. 105-39.

AUBAILE-SALLENAVE, F., 1996 – « La Méditerranée, une cuisine, des cuisines », *Information pour Sciences Sociales*, vol. 35, p. 139-94.

AUBAILE-SALLENAVE, F. 1997 – « Le monde traditionnel des odeurs et des saveurs chez le petit enfant maghrébin », dans *Enfance*, BENOIST SCHAAL éd., dans N° spécial « l'Odorat chez l'enfant. Perspectives croisées », fasc. 1, p. 186-208.

AUBAILE-SALLENAVE, F. (à paraître) – « Les rituels de naissance dans les sociétés du monde musulman. Un essai de comparaison », dans Pierre BONTE éd., *Sacrifice et rites de passage chez les Musulmans*.

BAYRAM, A., 1971 – « La naissance à Tunis dans les milieux de la bourgeoisie traditionnelle », *Cahiers des Arts et trad. populaires*, n° 4, p. 7-16.

BEAUSSIER, H. (1887) 1958 – *Dictionnaire pratique arabe-français*. Alger, La maison des Livres.

BEL, A., 1908 – « Les populations musulmanes de Tlemcen », Paris, *Rev. des Et. Ethnogr. et Sociol.*

BENNANI-SMIRES, L., 1975 – *La Cuisine marocaine*, Casablanca, al-Madariss.

CHAMPAULT, D., 1969 – *Une oasis du Sahara nord-occidental, Tabelbala*, Paris, CNRS.

COHEN, D., 1964 – *Le parler des Juifs de Tunis*.

DENIZEAU, Cl., 1960 – *Dictionnaire des parlers arabes de Syrie, Palestine, Liban*, Paris, Maisonneuve.

DESPARMET, J., 1918-1921 – « Ethnographie traditionnelle de la Mettidja », *Revue Africaine*, 1918, p. 117-50.

DESTAING, E., 1907-1911 – *Étude sur le dialecte berbère des Beni Snous*, Paris, Leroux, t. XXXIV-XXXV des Publications de la Fac. de Lettres d'Alger.

GAUDRY, M., 1929 – *La femme chaouïa de l'Aurès*, Paris, Geuthner.

GOICHON, A. M., 1927 – *La vie féminine au Mzab*, Paris, Geuthner.

GRANQVIST, H. (1947) 1975 – *Birth and childhood among the Arabs. Studies in a Mohammadan village in Palestine*, Wilbur L. Cross Library, Univ. of Connecticut.

HAEDO, D. de (1612) 1870-1871 – Topographie et Histoire générale d'Alger, trad. Dr Monnereau et A. Berbrugger, *Revue Africaine*.

IBN AL-'AWWAM (XIIe s.) 1864-1867 – *Le Livre de l'Agriculture*, CLÉMENT-MULLET trad., Paris, 2 vol., Albert L. Hérold.

IBN MANZŪR, 1882 – *Lisân al-'arab*, Le Caire, Bûlâq, 20 vol.

JANICOT, M. J., 1988 – *Avoir un enfant en Égypte*, Le Caire, CEDEJ, dossier n° 4.

JOUIN, Jeanine, 1957 – « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », *Hespéris*, p. 299-327.

KAZIMIRSKI, A. de B. (1860) 1980 – *Dictionnaire arabe-français*, Beyrouth, Librairie du Liban, 2 vol.

LANE E. W. (1863) 1980 – *An arabic-english lexicon*, Beyrouth, Librairie du Liban, 8 vol.

LAOUST-CHANTRÉAUX, G., 1990 – *Kabylie côté femmes*, Aix-en-Provence, Edisud.

LEGEY, doctoresse, 1926 – *Essai de floklore marocain*, Paris, Geuthner.

MARÇAIS, W. et A. GUÎGA A., 1925 – *Textes arabes de Takroūna*, Paris, Leroux.

MAS, M. 1959-1962 – « La petite enfance à Fès et à Rabat », *Annales de l'Institut d'Études Orientales*, XVII, p. 1-144 ; XVIII-XIX, p. 167-274 ; XX, p. 277-400.

MATHIEU, J. et MANEVILLE R., 1952 – *Les accoucheuses musulmanes traditionnelles à Casablanca*, Paris, Impr. administrative centrale.
MAURIZIO, A., 1932 – *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Payot.
MÜLLER, Ct V., 1931 – *En Syrie avec les Bédouins*, Paris, E. Leroux.
MUSIL, A., 1908 – *Arabia Petræa*, Vienne, 3 vol.
NAUROY, J., 1954 – *Contribution à l'étude de la pharmacopée marocaine traditionnelle*, Paris, Jouve.
NICOLAS, M., 1972 – *Croyances et pratiques populaires turques concernant les naissances*, Paris, POF.
RAHMANI, S. 1938 – « La grossesse et la naissance au Cap Aokas ». *37e Congrès de la Fédér. des Stés Sav. de l'Afrique du Nord* (Constantine, 30 mars-1er avril 1937), Alger, tome I, p. 217-44.
RENISIO, A., 1932 – *Étude sur les dialectes berbères des Beni Iznassen, du Rif et des Senhaja de Sraïr*, Paris, Publ. de l'Inst. des Hautes Études marocaines, t. XXII.
RODINSON, M., 1971 – *Encyclopédie de l'Islam*, article *ġidāh*, Leyde.
SERJEANT, R. B. et LEWCOCK R., 1983 – *San'â'. An arabian islamic city*, Londres, The World of Islam Festival Trust.
WASSEF, C. W., 1971 – *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, Le Caire, Publications de l'Institut Français d'Archéologie Orientale.
ZOUARI, A., 1971 – « La naissance à Sfax dans la société traditionnelle », *Cahiers des Arts et trad. populaires*, n° 4, p. 17-27.

Françoise Aubaile-Sallenave, CNRS, APSONAT, Laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie, Muséum d'Histoire Naturelle, 57, rue Cuvier, F-75005 Paris

Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen

À partir de sources anciennes remontant jusqu'au xe siècle et de descriptions ethnographiques récentes, on peut mettre en évidence l'homogénéité des pratiques et des croyances entourant la nourriture de l'accouchée dans tout le monde musulman méditerranéen. Déjà vive durant la grossesse, l'attention portée à cette nourriture se renforce après l'accouchement, imposant une alimentation riche et copieuse, à base de volaille, d'œufs, d'épices et de tous les produits susceptibles d'améliorer la lactation. En contrepartie, l'accouchée doit se soumettre à certains interdits. Enfin, des plats spécifiques accompagnent les cérémonies et les fêtes accompagnant la naissance, l'octave de celle-ci et les relevailles du 40e jour.

Alimentation – accouchement – grossesse – monde musulman – rituels

Food for the New Mother in the Arabic Moslem Mediterranean World

A study of early sources going back to the tenth century and of recent ethnographic descriptions has brought to light the similar nature of Moslem practices and beliefs concerning the new mother's diet throughout the Moslem Mediterranean world. Much attention was given to food during pregnancy, and even more so after childbirth, when a rich and copious diet was imposed consisting predominantly of poultry, eggs, spices and all other products susceptible of ameliorating lactation. In return, the new mother had to respect certain prohibitions. Lastly, specific dishes accompanied the ceremonies and feasts attending the day of the birth, the eigth day, and the fortyeth day after the birth.

Food – childbirth – pregnancy – moslem world – rituals

Médiévales 33, automne 1997, pp. 125-139

Tahar MANSOURI

PRODUITS AGRICOLES ET COMMERCE MARITIME EN IFRĪQIYA AUX XIIe-XVe SIÈCLES

« L'attention s'est concentrée sur le grand commerce qui seul laisse des traces dans les archives... Or quelle que puisse être l'importance du grand commerce dans l'évolution de ces sociétés, il ne faut pas perdre de vue que le Maghreb est resté jusqu'à nos jours un pays rural »[1]. Voici un constat qui n'a cessé d'être conforté. Mais comment peut-on comprendre l'évolution économique du Maghreb médiéval, étant donné la rareté sinon l'absence de documents relatifs à son évolution interne, si ce n'est à travers l'étude des relations commerciales que le Maghreb entretenait avec les mondes méditerranéen ou sub-désertique[2] ? Au lendemain de l'arrivée des tribus arabes nomades[3] le pouvoir central s'était

1. Bernard ROSENBERGER, « L'histoire économique du Maghreb », dans *Geschichte der Islamischen Länder, Handbuch der Orientalistik*, Leyde-Cologne, 1977, p. 205.

2. Les études sur le grand commerce sont nombreuses et confirment le constat formulé par Bernard Rosenberger : cf. A. E. SAYOUS, *Le commerce des Européens à Tunis depuis le XVe siècle jusqu'à la fin du XVIe*, Paris, 1929 ; L. BALLETTO, « Bougie nei manuali toscani di mercatura del Due-Trecento », dans *Italia e Algeria, aspetti storici di un'amicizia mediterranea*, Milan, 1983, p. 81-95 ; ID., « I Genovesi a Tunisi sulla fine del Duecento », dans *La storia dei Genovesi, Atti del convegno di studi sui ceti dirigenti nelle istituzioni della Repubblica di Genova (15-17 aprile 1986)*, vol. 7, p. 81-97 ; ID., « Tra il regno di Tunisi e la Riviera ligure di Ponente alla fine del Duecento », *Intermelion*, 1, 1995, p. 15-24 ; ID., « Gênes et le Maghreb au XVe siècle », dans *L'Occident musulman et l'Occident chrétien au Moyen Âge*, Publications de la Faculté des Lettres et Sciences humaines, série Colloques et séminaires, 48, Rabat, s. d., p. 91-106 ; ID., « Tra Genovesi e Musulmani nel XIII° secolo », dans *Musulmans et Européens du VIIIe au XIIIe siècle*, Colloque du département d'histoire de Mannouba, Tunis, mars 1996 (sous presse) ; B. DOUMERC, « Venise et la dynastie ḥafṣide à la fin du XVe siècle », *Les Cahiers de Tunisie*, 137-138, p. 111-130 ; ID., « Le corail d'Ifrīqiya à la fin du Moyen Âge », *Bulletin archéologique du Comité de travaux historiques et scientifiques*, 19, 1983, fasc. B, Afrique du Nord, Paris, 1985, p. 479-482.

3. L'arrivée des Banī-Hilāl a fait couler beaucoup d'encre hier comme aujourd'hui, sévèrement jugée par des plumes citadines et parfois allogènes, telles que celle d'Ibn Khaldoun ; voir encore au début du siècle H. H. 'ABD AL-WAHHĀB, *Šahirāt al-Tūnisiyyāt*, Tunis, 1917, p. 89-90. Pour mieux comprendre le processus de la bédouinisation dont on accuse : les Banī-Hilāl ; J. PONCET, « Le mythe de la catastrophe hilālienne », *Annales ESC*, 1967, p. 1099-1120 ; J. BERQUE, « Du nouveau sur les Banī-Hilāl », *Studia islamica*, 36, 1972, p. 99-111 ; ID., *De l'Euphrate à l'Atlas*, Paris, 1978, t. 1, p. 54-67 ; T. MAN-

effrité et l'Ifrīqiya avait perdu un ensemble de prérogatives. Depuis le transfert du pouvoir fāṭimide de Mahdiya au Caire et durant la courte période de dépendance à l'égard des anciens maîtres, qui avaient changé d'objectifs et de priorités en même temps que de domicile, l'Ifrīqiya semblait abandonnée par l'Orient, avant qu'elle-même ne s'en libère. Dans son nouveau statut, dépendante ou libre, elle regardait vers l'Orient continental beaucoup plus que vers la mer, car l'ordre ou le danger ne venaient d'abord que de l'Orient, ce qui explique l'abandon, dans un premier temps, de toute initiative tournée vers le monde méditerranéen ou vers les activités navales. Quand elle tenta de s'investir dans les activités maritimes, la Méditerranée commençait déjà à changer de maîtres et il devenait de plus en plus difficile de contrôler les côtes[4] et d'avoir accès à la mer, du moins sur la côte orientale du Maghreb. Comment cette nouvelle situation va-t-elle se traduire sur le plan commercial et dans quelle mesure l'activité commerciale exprime-t-elle l'économie ifrīqiyenne entre le XII[e] et le XV[e] siècle ?

L'agriculture : la terre laissée aux pâturages

Au XI[e] siècle l'agriculture (dans son sens strict d'exploitation du sol) n'était pas dans ses heures de prospérité. La nature il est vrai n'avait jamais été – elle ne l'est toujours pas – favorable au travail de la terre[5]. Le climat méditerranéen en effet n'assure pas une quantité d'eau régulière et oblige à irriguer, ce qui explique l'abondance de citernes, bassins, canaux, aqueducs et puits laissés par les différentes époques passées[6]. En outre la politique fiscale des Fāṭimides, dictée sans doute par leur projet d'expansion vers l'Orient, a lourdement pesé sur le travail de la terre, puisque les contribuables devaient approvisionner le trésor califal. De plus al-Mu'izz, au moment de son départ pour le Caire, aurait laissé à son gouverneur ziride la consigne de « ne jamais réduire l'impôt dû par les Bédouins »[7], ce qui veut dire en clair que, pour maintenir ses sujets dans l'obéissance et pour assurer au trésor des rentrées substantielles, il voulait écraser d'impôts les habitants des campagnes et les tribus locales. En conséquence, une certaine résistance à payer les impôts et même à exploiter la terre se faisait sentir au début de l'époque ziride. Et quand les Hilāliens apparurent avec leurs trou-

SOURI, « L'huile et l'olivier dans le monde méditerranéen : le savoir et le commerce », dans *La dynamique économique à Sfax entre le passé et le présent, Actes du Colloque international, 28-30 novembre 1991*, Sfax, 1993, p. 49, n. 17.

4. T. MANSOURI, *loc. cit.*, p. 49.

5. J. DESPOIS, *La Tunisie orientale, Sahel et basse steppe*, Paris, 1955, t. 1, p. 209-221.

6. M. SOLIGNAC, *Recherches sur les installations hydrauliques de Kairouan et des steppes tunisiennes du VIII[e] au XI[e] siècle, Annales de l'Institut d'Études Orientales* (désormais abrégé *AIEO*), Alger, 1952.

7. A. BEN HAMADĪ, « Bad al-Munarağat al-Hamma fī awdha al-milkiyyat al-ziraiya fī Ifrīqiya », *Dirasāt Ta'rīẖiya*, 43-44, 1992, p. 98-100.

peaux sur les frontières méridionales de l'Ifrīqiya, l'économie de celle-ci commençait déjà à s'orienter vers un mode d'exploitation pastorale.

L'arrivée des Banī-Hilāl a coïncidé avec la décomposition de la principauté ziride, qui n'avait les moyens ni de négocier pour arrêter l'immigration hilālienne, ni de défendre les côtes, devenues une cible facile pour les marins occidentaux. L'insécurité venait donc des côtes comme du continent. En effet la présence de la marine occidentale au large des côtes ifrīqiyennes représentait alors beaucoup plus une menace qu'une ouverture vers la Méditerranée ; elle ne deviendra bénéfique, pour le pouvoir et pour les marchands locaux, qu'à partir du XIIe siècle. L'économie ifrīqiyenne a donc dépendu de l'évolution sociologique locale, de la conjoncture internationale et de l'évolution du pouvoir politique et il semble que l'orientation vers le grand commerce en Méditerranée et dans le Sahara ait été la seule issue.

Du côté du Sahara, les routes caravanières, très importantes, dépendaient plus des tribus bédouines qui en contrôlaient le passage que de la volonté d'un quelconque pouvoir central[8]. La paix continentale n'étant pas toujours assurée, des tribus comme les Ūlād Abī al-Layl, les Ūlād al-Muhalhil et les K^cub avaient leur mot à dire dans le domaine politique : la sécurité des caravanes dépendait d'eux et il leur arrivait même d'assiéger Tunis[9]. Le pouvoir central est donc souvent menacé dans son existence comme dans ses ressources financières et les mouvements des tribus déstabilisent le pays. Les premières victimes de l'insécurité étaient les travailleurs de la terre. Dans les moments troubles, ils ne pouvaient jamais sauver l'intégralité de leurs biens ; les méfaits de l'homme, conjugués à ceux de la nature firent reculer le travail de la terre, qui acheva de se détériorer devant la progression de l'élevage. La terre servait désormais plus au pâturage qu'aux labours, et les échos de ces transformations se font sentir dans l'activité commerciale.

Du côté maritime, nous constatons les difficultés rencontrées par les Ḥafṣides pour résister aux expéditions menées par la marine occidentale[10] ou même maghrébine, comme en 1316, quand le sultan ḥafṣide

8. AL-BURZULĪ, *Fatāwi*, ms. 5372, Tunis, BN, f° 120r°-121v°, présente les dispositions juridiques concernant les risques des marchands et des marchandises ; AL-ZARKAŠĪ, *Ta'rīḫ al-Dawlatayn al-Muwaḥḥidiya wa-l-Ḥafṣiya*, M. MADHOUR éd., 2e éd., Tunis, 1966, p. 56, raconte que Haddaj b. 'Ubayd al-Ka'bi, chef de la tribu de K^cub, aurait été massacré à la mosquée Al-Zītūna parce qu'il avait osé entrer dans la salle de prière avec ses chaussures ; mais l'auteur ajoute que le motif réel était la responsabilité des K^cub dans l'insécurité des voies.

9. AL-ZARKAŠĪ, *op. cit.*, p. 83 ; il rapporte aussi qu'en 708/1308 les Arabo-Bédouins ont multiplié les razzias contre Tunis (p. 57) et qu'en 711/1311 les tribus bédouines dominaient l'Ifrīqiya au point de rendre la circulation impossible entre l'est et l'ouest du Maghreb (p. 61, 68).

10. T. MANSOURI, « Le Maghreb médiéval face aux expéditions occidentales », 6e Congrès international d'Histoire du Maghreb, Tunis, décembre 1993, sous presse. Voir S. D. GOITEIN, *A Mediterranean Society*, University of California Press, 1967, t. 1, p. 308-310.

se plaignit au roi d'Aragon des méfaits de la marine de Ceuta[11]. Il manquait une véritable flotte capable d'assurer à la fois la défense des côtes et la liaison entre les différents ports de l'État ḥafṣīde ou de ceux-ci avec le reste de la Méditerranée[12]. Il existait des armateurs locaux, mais leur faible présence dans les textes ne permet pas de supposer l'existence d'une marine ifrīqyienne capable de sillonner la Méditerranée[13]. Le royaume ḥafṣide n'avait pas la stratégie de développer une marine militaire capable d'assurer la protection des convois de marchands ; d'ailleurs au moment du débarquement de Louis IX, lors de ce qu'on appelle la huitième croisade, al-Mustansir al-Ḥafṣī a préféré négocier et il projetait, en cas d'échec, de fuir Tunis pour Constantine[14]. L'Ifrīqiya était donc, depuis le départ des Fāṭimīdes pour l'Orient, coincée entre des forces adverses et, si les négociations avec les puissances occidentales qui cherchaient à prendre pied sur les côtes étaient possibles, avec les tribus bédouines les rapports n'étaient pas faciles : le développement économique interne fut donc sacrifié au profit du commerce maritime[15].

Échanges de produits animaux et de produits végétaux

Les études sur le commerce extérieur de l'Ifrīqiya et, plus généralement, du Maghreb médiéval sont relativement abondantes mais inégalement réparties. Du côté du Maghreb, pour différentes raisons, les chercheurs n'ont pas pu dépasser les informations des géographes arabes, compilées par les générations successives jusqu'au XXe siècle ; or, si les études élaborées en Europe se fondent elles aussi sur les sources arabes, traduites ou non, elles utilisent également des documents d'archives conservés dans les dépôts occidentaux, en Albanie, en Italie, en Espagne, en France et en ex-Yougoslavie[16]. Ajoutons à cela l'intérêt

11. M. A. ALARCÓN SANTON, R. GARCÍA DE LINARES, *Los documentos árabes diplomáticos del Archivo de la Corona de Aragón*, Madrid, 1940, p. 299-300 (texte arabe), voir M. CHÉRIF, *Nouveaux documents et études d'histoire de l'Occident musulman*, Tétouan, 1996, p. 11-13.

12. IBN 'ABD AL-BĀSIṬ, *Al-Rawḍ al-Basim fi Hawadith al-'Umur wa -l-Tarağim*, traduit par R. BRUNSCHVIG, *Deux récits de voyage inédits en Afrique du Nord*, Alger, 1936, p. 35-36, 67-68 (Extrait des *Annales de l'Institut d'Études Orientales d'Alger*) ; A. E. SAYOUS, *op. cit.*, p. 48 ; E. ASHTOR, *Levant Trade in the Later Middle Ages*, Princeton, 1993, p. 9.

13. M. A. ALARCÓN SANTON, R. GARCÍA DE LINARES, *op. cit.*, p. 245 ; AL-ZARKAŠĪ, *op. cit.* ; M. AMARI, *I diplomi arabi del R. Archivio fiorentino*, Florence, 1876, p. 131, 133, 146, 148, 156.

14. IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya fi mabādi' al-Dawla al-Ḥafṣiya*, M. C. NAIFAR, A. TURKI éd., Tunis, 1968, p. 132 ; cf. T. MANSOURI, « Ibn al-Qunfuḏ, historien de la VIIe et de la VIIIe croisade », Colloque Ibn al-Qunfuḏ, Institut des Études sociales, Université de Constantine, octobre 1993, sous presse.

15. T. MANSOURI, « Les communautés marchandes occidentales dans l'espace mamluk », dans *Coloniser au Moyen Âge*, M. BALARD, A. DUCELLIER dir., Paris, 1995, p. 100-101.

16. S. BONO, « Le relazioni commerciali fra i paesi del Maghreb e l'Italia nel

croissant, en Italie surtout, pour la publication de documents d'archives, qui se révèlent fort utiles pour la compréhension des relations nord/sud au Moyen Âge, et plus particulièrement pour essayer de retracer l'évolution de l'économie ifrīqiyenne et la nature de la consommation alimentaire, parfois même de percevoir, à travers les échanges, des relations entre l'alimentation et le sacré.

À la fin du XIe siècle, les relations méditerranéennes se sont dégradées dans le mouvement des croisades, rendant plus difficiles les échanges commerciaux. Au XIIe siècle seulement, de nouveaux types de rapports vont s'établir entre les différentes puissances[17], fondés sur des bases juridiques, par des traités signés entre les divers partenaires méditerranéens. La plupart de ces traités expriment officiellement les besoins, les craintes, les volontés et les exigences des uns et des autres, mais ils ne dévoilent pas forcément les vrais problèmes des contractants, les évolutions internes, les échanges officieux, les relations « marginales ». Les premiers traités signés entre le Maghreb et l'Europe, après le renversement de la situation en Méditerranée, vont permettre l'émergence d'une nouvelle documentation, essentiellement des actes notariés, qui viennent opportunément compléter nos sources trop pauvres[18]. C'est à travers cette documentation éparse que nous avons glané des informations sur le commerce des produits agricoles originaires d'Ifrīqiya entre le XIIe et le XVIe siècle.

L'exportation du cuir et de la laine

Les traités signés avec plusieurs villes marchandes occidentales montrent l'Ifrīqiya comme un grand exportateur, ce qui suppose une production et des surplus. Or les plus grosses exportations sont des produits agricoles d'origine animale. Plusieurs villes de la côte pratiquent ce commerce et elles écoulent les produits des campagnes environnantes[19], mais le rôle essentiel est joué, semble-t-il, par Tunis et

Medioevo », *Quaderni dell'Istituto italiano di cultura di Tripoli*, 4, 1967, p. 1-20 ; G. JEHEL, *Les Génois en Méditerranée occidentale (fin XIe-début XIVe siècles), ébauche d'une stratégie pour un empire*, Amiens, 1993 ; B. DOUMERC, « Venise et la dynastie hafside », *loc. cit.* ; Ph. GOURDIN, « Émigrer au XVe siècle. La communauté ligure des pêcheurs de corail des Marsacares », *Mélanges de l'École Française de Rome. Moyen Âge*, 102, 1990 ; G. PISTARINO, *Notai genovesi in Oltremare, atti rogati a Tunisi da Pietro Battifoglio (1288-1289)*, Gênes, 1986 ; D. VALÉRIAN, *Bougie, port méditerranéen du XIe au XVIe siècle*, mémoire de DEA, Université de Paris I, 1993-1994 ; L. BALLETTO, « Bougie nei manuali toscani... », *loc. cit.*

17. La discussion de ces rapports au moment où les Arabes dominaient le bassin occidental de la Méditerranée, par M. LOMBARD, *L'Islam dans sa première grandeur*, Paris, 1971 ; voir aussi H. PIRENNE, *Mahomet et Charlemagne*, Paris, 1937.

18. G. PISTARINO, « Genova e il Maghreb nel secolo XII », dans *Italia e Algeria, aspetti storici di un'amicizia mediterranea*, Milan, 1982, p. 23-68 ; L. BALLETTO, *loc. cit.*

19. D'après le traité du 14 septembre 1313 entre Pise et Tunis, les villes qui commercent avec les Pisans sont Bône, Tunis, Sfax, Gabès et Tripoli, cf. M. AMARI, *I diplomi arabi..., op. cit.*, p. 91.

Mahdiya. Nous avons essayé de suivre l'évolution de ces exportations entre la dernière décennie du XIIe siècle et la fin du XVe. Certes cette périodisation n'est pas toujours adéquate puisque les informations ne sont pas également réparties sur tous les siècles pris en considération, mais les chiffres donnent des indices de l'évolution et autorisent des conclusions au moins provisoires.

Les peaux et les cuirs occupent la première place parmi les produits exportés vers les différentes villes italiennes et vers l'Orient. Ils sont mentionnés comme produits d'échange entre Gênes et Tunis depuis le dernier quart du XIIe siècle[20]. Au même moment une série de lettres entre des marchands pisans et leurs homologues de Tunis livre des informations intéressantes, à la fois sur les rapports entre marchands et sur la nature des produits exportés de Tunis. La plupart des marchands de Tunis sont des corroyeurs et des pelletiers, qui, vers 1195-1197, ont vendu à crédit une grande quantité de peaux (10 755 peaux de moutons), de cuir et de laine (9 *cantares*[21]) à un groupe de marchands pisans, parmi lesquels Pace Pisano, pour une somme globale de 1 518 dinars[22]. Au XIIIe siècle nous constatons, malgré la discontinuité des documents, que ces produits animaux font souvent partie des cargaisons à destination de Gênes, de Pise ou de Venise : par exemple dans les 5 premiers mois de l'année 1289 les Génois ont transporté une quantité importante de peaux d'agneau et de laine. Un certain Leonardo di Siginbaldo a contracté un crédit de 200 doubles[23], qu'il payera à Gênes après l'arrivée des 8 poids *(pondi)* de peaux d'agneau (qui équivalent à 8 366 peaux)[24]. Un autre marchand génois a désigné un procurateur pour récupérer 400 cantares de laine, 200 cantares de toisons et 60 cantares de cuir[25]. Au mois d'avril, le drapier pisan Francesco Mella a reçu une quantité non spécifiée de « panni di lana » de Leonardo di Siginbaldo. Le 24 avril, Pasquale Facio a reçu 150 cantares de laine (cantares de Bône) de Manuel Figalo et Galgo de Castro[26] et le 13 mai, un groupe

20. G. PISTARINO, « Genova e il Maghreb... », *op. cit.*, p. 64-65. Il s'agit d'un contrat de nolissement signé à Gênes le 17 mai 1184, pour un transport de vin et d'huile vers Tunis et un transport en retour de 300 à 350 charges de peaux de chèvres et une quantité indéterminée de laine ; voir G. JEHEL, *Les Génois...*, *op. cit.*, p. 325-326.

21. Un cantare est égal à 50 kg, voir B. DOUMERC, *Venise et la Barbarie*, thèse de troisième cycle, Toulouse-Le Mirail, 1981, p. 270.

22. Il s'agit d'un dossier traitant du différend survenu entre les autorités de Tunis et Mahdiya et des marchands pisans ; ces derniers durent s'enfuir de Tunis, cf. M. AMARI, *I diplomi arabi...*, *op. cit.*, n° 15-17, 19-22, p. 21-22, 88, 90, 101, 103. Voir aussi S. BONO, « Le relazioni commerciali... », *loc. cit.*, p. 10 ; T. MANSOURI, « Les relations entre marchands chrétiens et marchands musulmans au Maghreb à la fin du Moyen Âge », dans Actes du 37e colloque international du Centre d'études supérieures de la Renaissance, Université de Tours, 4-9 juillet 1994 (sous presse).

23. Le double, *dupplum*, « doppia » ou « dobla » est le terme utilisé dans la documentation génoise pour désigner le dīnār ḥafṣīde au poids de 4,72 g d'or.

24. G. JEHEL, « Catalogue analytique et chronologique des actes du notaire Petrus Batifolius », *Cahiers de Tunisie*, 99-100, 1977, p. 69-137 ; G. PISTARINO, *Notai genovesi...*, *op. cit.*, doc. 34 du 20 mars 1289, p. 51-52.

25. PISTARINO, *ibid.*, doc. 35 du 21 mars 1289, p. 53-54 ; doc. 36, p. 54-56.

26. *Ibid.*, doc. 70 du 24 avril 1289, p. 102-103.

de marchands loue à Pasquale Usodimare la « nave San Giovanni » pour le transport de 2 340 cantares de marchandises, composées uniquement de peaux d'agneaux, de cuir et de toisons[27]. Si de telles quantités sont exportées vers des villes comme Pise et Gênes, cela montre l'importance de la production animale mais reflète aussi un certain genre de vie. Apparemment la viande intervient pour une large part dans l'alimentation des habitants de l'Ifrīqiya médiévale. Car on peut supposer que les peaux commercialisées localement ou alimentant le commerce international correspondent à une consommation de viande bovine et ovine ; cela n'a rien d'étonnant puisque les occasions pour saigner un animal dont la viande est licite sont nombreuses, telles la fête du sacrifice *('īd al-aḍḥā)* où la consommation de viande ovine est une obligation sacrée. D'autres fêtes imposent une importante consommation de viande[28], sans oublier la lourde obligation du *ḍiyāfa* – réception obligatoirement offerte au sultan en déplacement ou à ses percepteurs dans des circonstances précises[29]. On peut ajouter les diverses occasions familiales où égorger un mouton est une marque d'hospitalité, qui persiste aujourd'hui dans les campagnes de la Tunisie. Le cheptel semble très important puisqu'il dégage une quantité de laine suffisante pour satisfaire les besoins de la population et les nécessités du commerce. La laine et le cuir sont la base de l'artisanat local ; on utilise la laine pour l'habillement des riches comme des pauvres, de même l'usage des peaux et du cuir est fort diversifié : toutes formes d'attelage et de harnachement, toutes formes de chaussures, conservation et transport des liquides (eau, lait, miel, beurre), reliure des livres... La consommation locale est donc par force importante, même si elle laisse se dégager un surplus qui alimente le commerce extérieur non seulement vers l'Europe mais aussi vers l'Orient[30].

Omniprésence de l'huile d'olive

À la fin du XIIe siècle, l'huile d'olive ne figurait pas sur la liste des produits exportés, elle était au contraire importée et ce n'est qu'à la fin du XIIIe siècle qu'on la voit figurer dans les exportations vers l'Occident[31]. Aux Xe et XIe siècles les auteurs arabes notaient la présence d'olivettes dans les régions côtières, mais ce thème avait disparu au XIIe siè-

27. *Ibid.*, doc. 91 du 13 mai 1289, p. 130-133.

28. BAKRĪ, *Description de l'Afrique septentrionale*, trad. P. G. De Slane, Paris, 1965, p. 60-61 ; il rapporte qu'à Kairouan, un jour de la fête d'Achoura, on égorge 950 bœufs.

29. IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya..., op. cit.*, p. 142 : en 681/1282, quand le sultan ḥafṣide Abū Isḥāq Ibrāhīm b. Abī Zakariyā' fuit Tunis, le gouverneur de Constantine, Muḥammad 'Abd Allāh Ibn Bufiyan, tiraillé entre l'obligation de *ḍiyāfa* et la peur du nouveau maître du royaume, ferme les portes de la ville et, par-dessus les remparts, offre au sultan fugitif du pain et des dattes.

30. S. D. GOITEIN, *A Mediterranean Society..., op. cit.*, t. 1, p. 112. Il est question d'un transport de cuir travaillé en direction de l'Égypte, destiné à la reliure de manuscrits, L. BALLETTO, « I Genovesi a Tunisi... », *loc. cit.*, p. 86.

31. G. PISTARINO, « Genova e il Maghreb... », *loc. cit.*, p. 65.

cle, ce qui suggère une certaine dégradation de l'oléiculture dans les temps d'anarchie qui suivent le départ des Fāṭimides. La progression des Almohades venus du sud du Maghreb occidental, en rétablissant une paix relative entre les villes et les campagnes, les sédentaires et les nomades, permit la reprise de l'oléiculture, avec des résultats tangibles à partir du milieu du XIIIe siècle.

En effet, huit des cent trente-trois actes écrits à Tunis par le notaire génois Pietro Battifoglio entre le 20 décembre 1288 et le 24 juin 1289, concernent l'huile[32]. Les quantités d'huile achetées au premier semestre de l'année 1289 suggèrent une production assez importante puisque les négociants génois ont trouvé à acheter au marché de Tunis plus d'un million d'hectolitres. Au début du XIVe siècle Venise importe de l'huile d'Ifrīqiya : Marino Sanudo cite l'importation de 4 000 *botte*[33] d'huile, soit 28 000 hectolitres[34]. Ibn 'Abd al-Bāsiṭ rapporte que, au XVe siècle (867/1467), de grands navires vénitiens arrivaient à Tunis pour commercer et en outre pour transporter des marchands de Tunis à Alexandrie ; lui-même embarque sur un de ces navires, qui fait escale à Djerba où les marchands de l'île chargent divers produits, dont une grande quantité d'huile[35]. On note donc une certaine continuité dans le commerce de l'huile et une diversité des clients, génois, pisans et vénitiens. De plus, à partir des ports de Gênes et de Venise l'huile était réexpédiée vers d'autres destinations en Europe continentale et en Égypte. Le voyageur al-Tiǧānī, au XIVe siècle, parle des zones de production d'huile au sud de l'Ifrīqiya, autour de Djerba, Gabès et Sfax[36].

Si l'huile d'Ifrīqiya est exportée au Moyen Âge en quantité respectable, nous ignorons l'étendue du domaine réservé à l'oléiculture et la valeur globale de la production ; nous ne disposons pas de séries documentaires qui nous permettraient de comprendre les mécanismes qui soutiennent ou freinent l'exportation. Les produits alimentaires de base sont beaucoup mieux documentés puisque leur abondance ou leur rareté rythment la vie des gens, alors que le prix de l'huile ne constitue pas un indice de cherté de la vie. Cela revient à dire que l'huile est, dans l'usage courant, un produit secondaire et remplaçable, notamment par la graisse animale même si la qualité de ce produit est moindre[37].

32. G. PISTARINO, *Notai genovesi...*, *op. cit.*, doc. 12, 27, 38, 40, 56, 94, 96, 97 ; voir T. MANSOURI, « L'huile et l'olivier... », *loc. cit.*, p. 50-52 ; L. BALLETTO, « I Genovesi a Tunisi... », *loc. cit.*, p. 85.

33. La *botta* est une mesure de capacité liquide, égale à 700 litres.

34. Voir B. DOUMERC, *Venise et la Barbarie de 1230 à 1510*, thèse de 3e cycle dactylographiée, Toulouse-Le Mirail, 1981, p. 187.

35. IBN 'ABD AL-BĀSIṬ, *Al-Rawḍ al-Basim...*, *op. cit.*, p. 35-36 (texte arabe).

36. IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya...*, *op. cit.*, p. 150 ; AL-TIǦANĪ, *Riḥla*, H. H. 'ABD AL-WAHHĀB éd., Tunis, 1981, p. 68.

37. AL-ŠAYZARĪ, *Nihayāt al-Rutba fi Ṭālab al-Ḥisba*, B. ARINI éd., Beyrouth, s. d., p. 33, 37. Le Muḥtasib dénonce des pratiques illicites sur le marché, qui consistent à remplacer l'huile par la graisse pour les fritures, ce qui prouve que la graisse animale est un produit de substitution.

Produits « naturels »

L'Ifrīqiya fournissait une gamme de produits provenant de l'exploitation du sol et du sous-sol. D'abord le corail, qui provenait de la région de Tabarka au nord de l'Ifrīqiya[38], fournissait essentiellement le marché italien, en quantité importante, d'un produit de belle qualité. Le pouvoir ḥafṣide tirait des taxes sur le commerce du corail un grand profit, au point qu'Ibn al-Qunfuḏ, historiographe de la dynastie, voyait là l'essentiel des ressources du sultan Abī Isḥāq[39]. Ce n'était évidemment pas le seul produit commercialisé mais c'était l'un des plus prisés. Les Génois, qui prirent la place des Catalans au XVe siècle pour l'exploitation des bancs de corail, émigrèrent vers la région et s'y installèrent durant l'époque moderne, afin de rentabiliser un commerce lucratif, et pour soutenir la concurrence contre les Vénitiens[40]. Cependant un produit de ce genre ne peut être pris comme un indice de prospérité ou de décadence de l'économie, puisqu'il n'est pas impliqué directement dans l'évolution économique interne. Il ne dépend pas de l'intervention de l'homme, sauf pour la collecte, le stockage et le transport.

Les herbes médicinales entrent aussi dans le circuit économique. Elles sont le plus souvent cueillies par des « marginaux », les *mutaṣawwifa*, dits aussi *sayih* (errants), qui vivent dans la solitude et l'isolement, semblables aux ermites du désert. Pour vivre, ils cueillent ces plantes auxquelles on attribue des qualités médicinales[41], qui ont été cataloguées au Maghreb avec leur nom en arabe, en berbère et en latin[42]. La région de Bougie fournissait une plante connue chez les Italiens sous le nom d'« erba Buggiea », que les corroyeurs de Marseille appelaient « écorce de Bougie »[43]. Al-Idrīsī écrivait qu'au nord de Bougie se trouve la montagne d'Amsiyūn, élevée et d'accès difficile, où l'on trouve des plantes comme la scolopendre, le berbéris, la grande centaurée, l'aristoloche, l'absinthe..., nécessaires à la fabrication de certains médicaments[44]. Dans le même ordre d'idée, on peut citer des produits de la nature comme le miel et la cire – la transformation de la cire est restée jusqu'à nos jours une pratique courante dans les campa-

38. B. DOUMERC, « Le corail d'Ifrīqiya à la fin du Moyen Âge », *loc. cit.*, p. 479-482 ; L. BALLETTO, « Gênes et le Maghreb... », *loc. cit.*, p. 102-103, n. 28, 29, avec une bibliographie riche et récente sur le corail d'Ifrīqiya.

39. IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya...*, *op. cit.*, p. 174. L'importance du corail dans l'économie de la région est signalée depuis le Xe siècle ; il aurait alimenté les circuits du commerce, si l'on en croit IBN HAWQAL, *Configuration de la terre*, trad. fr. M. C. De Slane, *Journal asiatique*, 1842, p. 179-181 et AL-IDRĪSĪ, *Description de l'Afrique et de l'Espagne* (texte arabe), Leyde, 1864, p. 116.

40. B. DOUMERC, « Le corail d'Ifrīqiya... », *loc. cit.*, p. 481 ; Ph. GOURDIN, « Émigrer au XVe siècle. La communauté ligure des pêcheurs de corail de Marsacares », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge*, 102, 1990, p. 131-133.

41. M. CHERIF, *Nouveaux documents...*, *op. cit.*, p. 35.

42. A. MIELI, *La science arabe et son rôle dans l'évolution scientifique mondiale*, Leyde, rééd. 1966, p. 205, 212-213.

43. L. BALLETTO, « Bougie nei manuali toscani... », *loc. cit.*, p. 84 ; D. VALÉRIAN, *Bougie, port méditerranéen*, *op. cit.*, p. 148, n. 296.

44. AL-IDRĪSĪ, *Description de l'Afrique...*, *op. cit.*, p. 90.

gnes tunisiennes – ; on les trouvait en abondance sur les places marchandes de l'Ifrīqiya et du Maghreb[45]. Le miel a évidemment des qualités alimentaires et sans doute des propriétés médicinales ; la cire sert à cacheter les jarres remplies d'huile et destinées à l'exportation. Les dattes sont également exportées[46] ; elles étaient produites dans les oasis, régions de vieille civilisation urbaine, qui vivaient justement des dattes et du palmier, utilisés pour leurs besoins domestiques – les oasis faisaient aussi fonction d'étape pour le commerce caravanier sud/nord et est/ouest. Cependant l'exportation de ces produits n'est pas un signe de satisfaction alimentaire car ni les herbes, ni le miel, ni les dattes ne constituaient des produits alimentaires de base, à la différence du pain et des dérivés céréaliers. Exporter ces produits pourrait-il signifier au contraire la volonté d'échanger des produits « de luxe » contre des produits de première nécessité ?

En tête des importations, les produits alimentaires *(Ṭa'ām)*

Faisait-on le voyage de Sicile pour importer des produits alimentaires, du *ṭa'ām* ? Les documents d'archives confirment l'existence et l'importance d'un tel courant et les préoccupations qu'il suscitait chez les juristes de Kairouan ou de Tunis[47]. Les questions auxquelles devaient répondre les exégètes concernent plusieurs produits d'importation et montrent donc l'insuffisance de la production locale. Or, pour la période qui nous intéresse, il est difficile d'expliquer la hausse de la demande alimentaire par une croissance de la population : en effet la démographie au Maghreb aurait atteint alors « le fond du gouffre », selon l'expression du professeur M. Talbi. Les épidémies et les turbulences, dues à la fois aux circonstances politiques et aux mouvements de population, auraient contribué au déclin du travail de la terre ; des villes sont tombées en ruine, les routes ne sont pas sûres, la population, malgré les tentatives de sédentarisation engagées depuis l'époque almoravide, reste instable[48]. L'importation de produits alimentaires devient dans ces conditions une nécessité ; mais *a contrario* il arrive que des marchands, guidés par le profit, exportent des grains vers les pays chrétiens et c'est ainsi qu'en 543/1148 le peuple de Tunis s'opposa, les armes à la main, au départ vers la Sicile d'un bâtiment chargé de grains, par peur de la

45. IBN HAIDŪR, ms. de mathématiques, Tunis, BN ; cf. D. VALÉRIAN, *Bougie, port méditerranéen, op. cit.*, p. 146-147 ; signalons que, contrairement à l'hypothèse de D. Valérian, il n'y a pas de relation phonétique entre le mot arabe *šamun* = cire, et le mot *Biğaya* = Bougie.

46. G. PISTARINO, *Notai genovesi..., op. cit.*, doc. 7 du 15 janvier 1289, p. 13-14 : des dattes sont exportées vers Messine.

47. AL-MAZIRĪ, *Fatāwi*, T. MAAMOURI éd., Tunis, 1994, p. 207, 208, 214, 252, 284, 363-364 ; cf. AL-BURZULĪ, *Fatāwi, op. cit.*, f° 404 ; ID., *Fatāwi*, Tunis, BN, ms. 21597, f° 353v°-354r° ; AL-WANŠARĪSĪ, *Al-Mi'yār*, Beyrouth, 1981, 12, p. 307-313.

48. M. TALBI, « Effondrement démographique au Maghreb (XIe-XVe siècles) », *Les Cahiers de Tunisie*, 97-98, 1977, p. 56-57.

famine[49]. Ceci montre l'acuité du problème alimentaire et ses incidences sur la vie politique, non seulement en Ifriqīya mais dans tout le bassin méditerranéen. Les pouvoirs politiques et religieux sont attentifs à l'approvisionnement en pain, qui pouvait contribuer ou à étendre leur influence ou à réduire leur popularité[50]. Les aléas de la nature ont un effet direct sur l'attitude des populations à l'égard du pouvoir, religieux ou politique ; les chroniqueurs musulmans du Moyen Âge, en Orient ou en Occident, sont donc attentifs aux changements climatiques et aux interprétations qu'on en donne. L'Ifrīqiya n'échappe pas à cette règle et certains chroniqueurs ont noté les années de vaches maigres[51]. À cause de l'insécurité qui régnait dans un espace mal contrôlé et de certaines attitudes mentales défavorables au travail de la terre[52], la production alimentaire ne réussissait pas à nourrir toutes les bouches ; il fallait donc importer, ceci particulièrement pendant la période ḥafṣide. La fréquence des *fatāwa/s* relatives à l'importation des grains de Sicile montre que ce commerce était une pratique courante en Ifrīqiya durant tout le bas Moyen Âge. Elles répondent à plusieurs questions : est-il licite qu'un Musulman se rende en terre chrétienne pour acheter du *ṭa'ām* ? Est-il normal que pour pratiquer ce commerce il doive subir la loi des Chrétiens ? Les *fuqahā'/s* répondent qu'il est illicite de commercer avec les Chrétiens, d'abord parce que le Coran considère les « associateurs-Chrétiens » comme impurs, ensuite parce que le commerce avec les Chrétiens fournit à ces derniers les moyens financiers de combattre les Musulmans. On pourrait aussi penser à des faveurs accordées aux marchands musulmans en terre chrétienne, mais une telle disposition n'est jamais évoquée chez les chroniqueurs ni dans les traités[53]. De toutes façons l'interdit prononcé par les *fuqahā'/s* n'était pas, semble-t-il, de nature à détourner les marchands de leur commerce[54] ;

49. M. Amari, *Bibliotheca arabo-sicula*, Leipzig, 1857, p. 373.

50. Al-Zarkašī, *Ta'riḫ al-Dawlatayn, op. cit.*, p. 150 ; il rapporte qu'en 862 la hausse des prix des produits alimentaires conduisit le sultan à faire distribuer aux indigents 1 000 pains par jour. Autre exemple, la famine de 928 à Byzance, M. Kaplan, *Les hommes et la terre à Byzance du vi^e au xie siècle*, Paris, 1992, p. 461-462.

51. Al-Zarkašī, *Ta'riḫ al-Dawlatayn, op. cit.*, p. 45, 95, 150 ; M. Amari, *Bibliotheca arabo-sicula, op. cit.*, p. 373.

52. Ibn Khaldun, *Kitāb al-'Ibar* (Histoire des Berbères), Beyrouth, s. d., vol. 6, p. 89 ; ce texte m'a été signalé par mon collègue A. Bouzid, maître-assistant à l'Université de Sousse, que je remercie. L'auteur divise les habitants du Maghreb en deux groupes en fonction de la richesse et du statut social ; les dominés vivent de l'exploitation de la terre, les nobles/*ahl al-Izza* vivent de la transhumance, de l'élevage, à l'aide de l'épée et du banditisme. Al-Mazarī (*Fatāwi, op. cit.*, p. 359-362) cite une série de *fatāwas* qui montrent les difficultés des travailleurs de la terre confrontés aux tribus bédouines ; cf. Burzulī, *Fatāwi, op. cit.*, f° 415r°.

53. Dans une communication au colloque « Arabes et Européens » (Département d'histoire de la faculté des lettres de Mannouba, Tunis, 7-9 mars 1996), Ph. Gourdin a discuté le concept de réciprocité entre les États européens et ceux du Maghreb au Moyen Âge.

54. Réciproquement, quand les papes, au xiiie siècle, interdisaient le commerce avec les Mameluks, les Génois et les Vénitiens, malgré les menaces d'excommunication, n'arrêtaient pas pour autant de s'y adonner, E. Ashtor, *Levant Trade..., op. cit.*, p. 18 sq.

d'ailleurs on posait aux mêmes *fuqahā'/s* des questions sur les différentes possibilités d'achat et de transport des denrées alimentaires de Sicile, ils ne pensaient pas à prononcer une interdiction.

Les différentes sources dont nous disposons confirment cette tendance à l'importation et donnent à penser que la production de certaines bonnes années ne suffisait pas à combler le manque des années précédentes. On a relevé plusieurs années particulièrement difficiles : en 680/1280 la récolte a été mauvaise et les troupeaux de bovins ont été décimés[55]. En 755/1354, l'Ifrīqiya a connu une hausse du prix des produits alimentaires, le *qafiz* de blé atteignant 11 dinars, le *qafiz* d'orge, 5,5 dinars[56], des prix que citent les sources en raison de leur niveau exceptionnel, sans donner d'éléments de comparaison. En 862/1457, la hausse des prix à Tunis, consécutive à la rareté des grains, n'a été atténuée que grâce aux distributions de pain quotidiennes organisées par le sultan jusqu'à l'arrivée sur le marché de la nouvelle récolte[57].

Pour remédier aux défaillances locales, le pouvoir ḥafṣide ne lésinait pas et importait du blé de Sicile ou par la Sicile. Les documents italiens montrent en effet une certaine régularité des exportations vers l'Ifrīqiya : le 3 juin 1289, Tanno Ceciliano, marchand génois, déclare devant le notaire Pietro Battifoglio avoir reçu 1 754 besants pour le froment qu'il a vendu à Tunis[58] ; le 7 juin, le même notaire enregistre cinq contrats de différentes natures se rapportant au transport et à la vente de froment par la commune des Pise, des marchands florentins ou génois[59]. Les années qui suivent ne sont pas meilleures puisqu'on a enregistré en 1298 (22 octobre) et 1299 (9 avril et 28 juin) trois contrats pour le transport ou la vente de grain sicilien à Tunis et à Tripoli[60] ; de même au XIVe siècle, puisque les 10 et 23 juillet 1309 deux actes signalent le transport de grain de la Sicile vers Tunis et Tripoli[61]. Dans tous les cas les importations se font en période de soudure, au moment où la navigation reprend après l'hiver. Cela prouve que la commande a été passée l'année précédente, en prévision de la période toujours difficile de la soudure, une période qu'évoque le proverbe « entre la fève et le grain il faut serrer la ceinture ». Et puis l'année précédente avait peut-être été mauvaise. La participation de la commune de Pise, des marchands génois et florentins peut apparaître comme la réponse à un appel lancé de Tunis pour résoudre le grave problème du pain.

Peut-on rapprocher ces faits du sombre tableau de l'Ifrīqiya tracé par le voyageur marocain al-'Abdarī deux ans avant cette dernière crise

55. AL-ZARKAŠĪ, *Ta'riḫ al-Dawlatayn, op. cit.*, p. 45.
56. *Ibid.*, p. 95 ; sur le *qafiz*, voir M. LEGENDRE, *Survivance des mesures traditionnelles en Tunisie*, Paris, 1958, p. 80-81.
57. Voir plus haut note 47.
58. G. PISTARINO, *Notai genovesi..., op. cit.*, doc. 102.
59. G. PISTARINO, *Notai genovesi..., op. cit.*, doc. 115-119.
60. R. ZENO, *Documenti per la storia del diritto marittimo nei secoli XIII-XIV*, Turin, 1936, doc. 20, p. 15-16 ; doc. 47, p. 36-37 ; doc. 90, p. 65.
61. *Ibid.*, doc. 162, p. 150 ; doc. 164, p. 155-156.

frumentaire[62] ? Au milieu du XIVe siècle, plusieurs contrats (de nolisement, assurance ou autres) ont été enregistrés au printemps 1350 et 1359[63] ; ils concernent tous le commerce des grains entre la Sicile et Tunis. Au XVe siècle, le blé arrivait toujours de Gênes ou de Pise[64]. En dépit de la discontinuité de la documentation, nous pouvons supposer des échanges réguliers : on prépare le voyage en Italie à partir de mars et avril, pour arriver à vendre en juin et juillet à Tunis. Comment expliquer que des marchands, qui disposaient d'un réseau d'informateurs et de représentants dans les différents ports de la Méditerranée, osaient importer des céréales à Tunis en pleine période de moisson ? La réponse possible est qu'ils connaissaient l'extension de l'élevage, la domination (même relative) des campagnes par les tribus bédouines, donc le déficit en céréales. De plus la période estivale, favorable à la navigation, est aussi celle de la collecte des toisons et d'autres produits d'origine animale. Peut-on concevoir un partage du travail entre les marchands locaux et italiens, les uns fournissant les produits d'origine animale, les autres apportant les produits d'origine végétale ? Peut-on concevoir aussi un commerce de transit vers l'Europe même, passant par Tunis puisque Venise y achetait du grain (provenant peut-être de la côte tyrrhénienne de l'Italie) ? En effet, à plusieurs reprises les Vénitiens ont réclamé, dans les traités qu'ils signaient avec les Ḥafṣīdes, la reconduction de clauses relatives à l'exportation du blé vers la Sérénissime[65] ; s'agit-il d'un engagement des Ḥafṣīdes à fournir Venise en blé dans les moments de disette, ou Tunis joue-t-elle simplement le rôle de port de transit, évitant à Venise un rapport direct avec l'ennemi génois[66] ? L'Ifrīqiya consommait donc des céréales importées mais les redistribuait peut-être aussi à d'autres partenaires européens.

L'Ifrīqiya importait d'autres produits alimentaires, comme le sucre, provenant de Sicile, qu'on utilise dans diverses sortes de confiseries, préparées à l'occasion des fêtes religieuses[67].

Un autre produit important est le vin ; bien qu'interdit par l'Islam, il est importé de Gênes, de Marseille ou de Sicile[68], et il se trouve au cœur des préoccupations des *fuqahā'/s*[69]. Le pouvoir rappelle souvent son interdiction[70]. Les trois destinataires de cette marchandise étaient

62. Cité par M. TALBI, « Effondrement démographique », *loc. cit.*, p. 56-57.
63. R. ZENO, *Documenti per la storia..., op. cit.*, doc. 189-191, 197.
64. L. BALLETTO, « Gênes et le Maghreb », *loc. cit.*, p. 99, cite une autorisation d'exportation donnée par la commune de Gênes pour une quantité de 15 000 *qafiz* de blé.
65. B. DOUMERC, *Venise et la Barbarie, op. cit.*, p. 185-186.
66. A. DUCELLIER, « Perturbations et tentatives de reconversion en Adriatique à l'époque de la guerre de Chioggia : le cas de Raguse », *Byzantinische Forschungen*, 12, 1987, p. 607-632.
67. M. AMARI, *Bibliotheca arabo-sicula, op. cit.*, Appendice, p. 3.
68. Voir respectivement G. PISTARINO, « Genova e il Maghreb », *loc. cit.*, p. 65 ; ID., *Notai genovesi..., op. cit.*, doc. 106, p. 153-154, R. ZENO, *Documenti, op. cit.*, doc. 8-9, p. 6-7.
69. BURZULĪ, *Fatāwi, op. cit.*, f° 448-450, 453.
70. IBN AL-QAṬṬĀN, *Naẓm al-Ǧumān lī tartīb ma samafa ùo, aḫbār al-Zamān*,

les *dhimmis*, que la loi musulmane autorise à consommer, discrètement, des aliments interdits aux croyants[71], les marchands et les marins européens pour qui le vin était la seule boisson tonique[72], et enfin des Musulmans qui bravaient l'interdit et faisaient l'objet de constantes réprimandes de la part des différents pouvoirs musulmans, au Maghreb comme en Orient. La consommation de vin, sous le règne de 'Abd al-Mu'min b. 'Alī, était telle que celui-ci décida de créer des agents spéciaux pour pourchasser les ivrognes, châtier les consommateurs, confisquer et détruire les boissons fermentées, contrôler toutes les boissons mises en vente sur les marchés du royaume almohade[73]. À la fin du XIVe siècle, Ibn al-Qunfuḏ, glorifiant la piété de son maître, Abī Fāris 'Abd al-'Azīz, écrit que celui-ci détruisit un lieu de débauche situé à Bāb al-Baḥr (Tunis) et le fondouk de Constantine, parce qu'on y vendait du vin, et qu'il y substitua, à Tunis, une « belle *zaouia* »[74]. À ces consommateurs plus ou moins déclarés, il faudrait ajouter les autres, notamment les agents du pouvoir, qui, malgré une apparente piété, ne se privaient pas de certains produits prohibés[75].

D'autres produits encore sont importés à Tunis, comme l'ambre et le clou de girofle, dont on faisait grande consommation à la cour ḥafṣide[76]. Le coton et le lin était importés puis parfois acheminés vers les villes italiennes[77].

Depuis le milieu du XIIe siècle, l'Ifrīqiya se trouvait au centre d'un trafic international dont elle ne contrôlait pas, semble-t-il, tous les mécanismes. Elle exportait vers l'Europe des produits divers qui étaient pour la plupart d'origine animale : du cuir, des peaux, la laine des toisons, des tapis, du corail. Elle exportait aussi quelques produits d'origine végétale. Elle importait par contre des moyens de subsistance, le *ta'ām* et divers produits alimentaires.

Ses partenaires principaux sont les Italiens, mais sans oublier la Catalogne, l'Égypte, la Provence. Par moments, elle a sans doute joué un rôle d'intermédiaire entre l'Europe et l'Europe, puisque le blé de Sicile, de Pise ou de Florence, vendu à Tunis par des Génois, des Pisans ou des Florentins, aurait été revendu à Venise. L'exportation des céréa-

M. A. MAKKĪ éd., Beyrouth, 1990, p. 196-203 ; IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya, op. cit.*, p. 196.

71. A. FATTAL, *Le statut légal des non-Musulmans en pays d'Islam*, Beyrouth, 1958 ; T. MANSOURI, « Les dhimmis en Égypte, statut légal et perceptions populaires », *Institut des Belles-Lettres Arabes*, 164, 1989, p. 255-270.

72. M. BALARD, « Navigations génoises en Orient d'après les livres de bord du XIVe siècle », *Comptes rendus de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres*, 1988, p. 788, 790-791.

73. IBN AL-QAṬṬĀN, *Naẓm al-Ǧumān..., op. cit.*, p. 196-203.

74. IBN AL-QUNFUḎ, *Al-Fārisiyya, op. cit.*, p. 196.

75. *Ibid.*, p. 139.

76. AL-ZARKAŠĪ, *Ta'riḫ al-Dawlatayn, op. cit.*, p. 51.

77. M. AMARI, *I diplomi arabi..., op. cit.*, p. 93, 106 ; G. PISTARINO, *Notai genovesi..., op. cit.*, doc. 102 ; T. MANSOURI, « Les communautés marchandes... », *loc. cit.*, p. 97.

les ne révèle donc pas forcément un excédent de la production ifrīqiyenne, d'autant moins qu'elle correspond parfois à des moments de famine. L'Ifrīqiya était, si l'on en croit certains chroniqueurs du temps, dominée par les pasteurs et les éleveurs. Le mouton et le chameau offraient à leurs propriétaires des titres de noblesse que leur refusaient l'arbre et la charrue.

Tahar MANSOURI, Faculté des Lettres de Sfax, Tunisie

Produits agricoles et commerce maritime en Ifrīqiya aux XIIe-XVe siècles

L'évolution de l'état économique de l'Ifrīqiya ne peut être analysée uniquement à partir des sources littéraires arabes, qui, limitées en quantité, sont souvent des compilations qui donnent une image figée dans le temps. C'est pourquoi nous avons tenté d'éclairer la situation à la lumière de documents d'archives publiés. Ce qui nous a permis de suggérer une lecture différente. D'abord, l'économie ifrīqiyenne au Moyen Âge est rurale et, dans sa ruralité, elle est plus pastorale qu'agraire : les exportations et les importations l'attestent. Par ailleurs l'Ifrīqiya importait des produits alimentaires des régions occidentales de l'Italie et, en même temps, elle exportait des produits agricoles vers Venise, ce qui révèle non pas une production excédentaire en Ifrīqiya mais, à travers l'Ifrīqiya, un commerce de transit entre deux régions européennes.

Commerce maritime – agriculture – cuirs – laine – produits alimentaires – huile d'olive – vin

Agricultural Production and Seaborne Trade in Ifrīqiya in the Twelfth to Fifteenth Centuries

The evolution of the economical situation in Ifrīqiya cannot be analyzed from literary Arabic sources alone, which, limited in number, are often compilations offering an unchanging image in time. We have therefore tried to gain more knowledge by examining published archive documents, a study which has opened a different perspective. First of all, the economy of Ifrīqiya in the Middle Ages was a rural one, and, as attested by trade practices, a predominantly pastoral one. Moreover, Ifrīqiya imported foodstuffs from the western regions of Italy, and, at the same time, exported agricultural commodities to Venice. This, however, is not a sign of excess production in Ifrīqiya, but rather an indication that Ifrīqiya served as a center of transit for commerce between two European regions.

Seaborne trade – agriculture – leather – wool – foodstuffs – olive oil – wine

Médiévales 33, automne 1997, pp. 141-151

Michèle GAILLARD

L'ÉPHÉMÈRE PROMOTION D'UN MAUSOLÉE DYNASTIQUE : LA SÉPULTURE DE LOUIS LE PIEUX À SAINT-ARNOUL DE METZ

« Il décéda le 20 juin, dans sa soixante-quatrième année. Il avait régné trente-sept ans en Aquitaine et était empereur depuis vingt-sept années. Après qu'il eut rendu l'âme, son frère, l'évêque de Metz Drogon, accompagné d'autres évêques, d'abbés, de comtes, de vassaux de l'empereur, et d'une grande foule de clercs et de laïcs, fit transporter les restes de l'empereur en grande pompe jusqu'à Metz, et les fit ensevelir avec honneur dans la basilique Saint-Arnoul où sa mère reposait déjà »[1].

C'est ainsi que l'auteur anonyme de la *Vita Hludowici*, surnommé l'Astronome[2], relate les funérailles de l'empereur Louis le Pieux, décédé le 20 juin 840, sur une île du Rhin, face au palais d'Ingelheim, près de Mayence. L'empereur était tombé malade alors qu'il s'apprêtait à faire face à la révolte de son fils Louis.

Un emplacement privilégié ?

Le premier emplacement du tombeau à Saint-Arnoul n'est pas exactement connu ; mais, malgré la destruction de l'abbaye en 1552 et celle du tombeau

1. *Decessit autem XII. Kalendas iulii, anno vitae suae sexagesimo quarto. Et Aquitania quidem praefuit per anno triginta septem, imperator autem viginti septem. Anima porro recedente, Drogo frater imperatoris et episcopus Mettensis, cum aliis episcopis, abbatibus, comitibus, vassis dominicis, plurimaque frequentia tam cleri quam populi, sumptis imperatoris reliquiis, cum magno honore Mettis transportari fecit, et in basilica sancti Arnulfi, quo et mater eius condita erat, nobiliter sepelevit, Vita Hludowici, MGH, SS*, II, G. PERTZ éd., Hanovre, 1869, p. 648 ; éd. R. RAU, *Quellen zur karolingischer Reichsgeschichte*, Berlin, 1960, p. 380 ; beaucoup d'autres sources mentionnent cet événement plus ou moins succinctement, on en trouvera la liste dans BÖHMER, *Die Regesten des Kaiserreichs unter den Karolingern (751-918)*, 2e éd., Innsbruck, 1908 (reproduction anastatique avec préface, tables de concordance et compléments par C. BRÜHL et H. KAMINSKY, Hildesheim, 1966) et B. SIMSON, *Jahrbücher des fränkischen Reiches unter Ludwig dem Frommen*, II, Leipzig, 1876, p. 227.

2. Surnommé ainsi à cause de l'intérêt qu'il porte aux phénomènes astronomiques, l'Astronome donne force détails sur la maladie de l'empereur, de même que sur l'éclipse de soleil qui précéda son alitement ; ne pourrait-il s'agir du médecin personnel de l'empereur ? État des connaissances dans Fr. BRUNHÖLZL, *Histoire de la littérature latine du Moyen Âge*, t. 1, vol. 2, p. 149 ; voir également, Ph. DEPREUX, *L'entourage de Louis le Pieux*, Sigmaringen, 1996, p. 113-114.

lui-même pendant la Révolution[3], grâce au cartulaire de Saint-Arnoul, confectionné au XIIIe siècle[4], on en connaît le second emplacement. La sépulture de Louis se trouvait à l'ouest, près de l'autel Saint-Étienne lui-même situé près du tombeau de sa mère Hildegarde :

> « Son corps transporté à Metz, il fut enseveli avec honneur dans la basilique de saint Arnoul, confesseur, *in capitulo*. Ensuite, quand l'église fut refaite à neuf, il fut alors placé par les moines à l'ouest, tout près de l'autel du bienheureux saint Étienne, protomartyr du Christ, auprès de la reine Hildegarde »[5].

Située hors des murs de la ville de Metz, la basilique Saint-Arnoul fut sans doute de tout temps un lieu de sépulture aristocratique ; l'auteur du « petit cartulaire » de Saint-Arnoul relate la découverte, en 1239, au cours de travaux faits pour agrandir le chœur de l'église, de 22 sépultures très riches qui furent regroupées dans le nouveau chœur[6]. Il ne dit rien de la tombe de Louis le Pieux puisque celle-ci ne se trouvait pas dans le chœur, près de l'autel principal, mais près de l'autel Saint-Étienne, sur le bas-côté ouest.

Le premier emplacement reste donc à déterminer : à la suite des historiens de Metz, François et Tabouillot[7], traduisant l'expression *in capitulo*, A. Erlande-Brandenbourg[8] le situe dans la salle du chapitre. Cependant, le texte précise aussi *in basilica* ; que peut désigner alors le *capitulum*, à l'intérieur même de la basilique ? Le terme basilique désignerait-il l'ensemble des bâtiments de l'abbaye ? La question peut difficilement être tranchée d'autant plus qu'on ne sait si l'abbaye possédait alors une salle du chapitre[9]. On pourrait aussi donner à l'expression *in capitulo* le sens temporel d'au commencement (*in capitulo fecit Deus...*, Gen., I, 1) par opposition au *postea* et au *tunc* qui suivent dans le texte du petit cartulaire. Les autres sources sont muettes sur cette question.

Quoi qu'il en soit, la seconde disposition est très intéressante : près de l'autel Saint-Étienne et non loin de sa mère Hildegarde, et non auprès de l'autel du patron de l'abbaye et ancêtre de la dynastie carolingienne, saint Arnoul[10]. De quand date cette seconde disposition ? *A priori*, ces travaux de rénovation m'ont semblé être ceux effectués sur ordre de l'évêque Adalbéron I en relation

3. Après la destruction de leur abbaye lors du siège de Metz par Charles Quint en 1552, les moines bénédictins s'installèrent dans l'ancien couvent des frères prêcheurs et y transférèrent le tombeau de Louis le Pieux (Th. LE PUILLON DE BOBLAYE, *Notice historique sur l'ancienne abbaye royale de Saint-Arnould*, Metz, 1857, p. 12-14).

4. Le seul exemplaire complet subsistant est celui de l'abbaye de Clervaux au Luxembourg (ms. 107) dont l'écriture peut être datée de la fin du XIIIe siècle, ou du début du XIVe siècle ; l'exemplaire de Metz, copié au XVe siècle, a brûlé en 1944. L'édition de G. Waitz (*MGH, SS*, XXIV, Hanovre, 1879) a été faite à partir du manuscrit aujourd'hui disparu, de manière peu satisfaisante car elle ne comporte que la partie « historique » ; les diplômes royaux ont été édités dans les volumes correspondants des *MGH*. Ceci ne permet pas d'avoir une claire perception de la structure de ce recueil.

5. *Corpus vero eius Metis civitatem perlatum, in Basilica sancti Arnulphi confessoris honorifice sepultum est in capitulo. Postea cum ecclesia fuit fabricata de nova, tunc a monachis fuit positum in plaga australi iuxta altare beati Stephani protomartiris Christi qui locus est proximus Hildegarde regine* (*MGH, SS*, XXIV, p. 537).

6. *Ibid.*, p. 533.

7. J. FRANÇOIS et N. TABOUILLOT, *Histoire de Metz par des religieux bénédictins de la congrégation de S. Vanne*, t. I, Metz, 1969, p. 559.

8. A. ERLANDE-BRANDENBOURG, *Le roi est mort. Étude sur les funérailles, les sépultures et les tombeaux des rois de France jusqu'à la fin du XIIIe siècle*, Paris, 1975, p. 151-152.

9. Dans une publication antérieure (« Les abbayes du diocèse de Metz au IXe siècle, décadence ou réforme ? », *Revue d'Histoire de l'Église de France*, LXXIX, 1993, p. 261-274), j'avais proposé de traduire cette expression par *chevet*.

10. *Contra* J. A. SCHMOLL-EISENWERTH, « Das Grabmal Kaiser Ludwigs des Frommen in Metz », *Aachener Kunstblätter*, 45, 1974, p. 75-96, en particulier p. 77.

avec la réforme du monastère, vers 940[11] ; cette réforme est signalée par le cartulaire, à la suite du récit de la mort et de l'inhumation de l'archevêque Drogon, en ces termes : « Là commence le départ des chanoines réguliers et l'entrée des moines dans l'église de saint Arnoul à Metz »[12]. Suivent les copies d'un précepte d'Otton et de deux chartes d'Adalbéron. La deuxième de ces chartes fait état de la volonté d'Adalbéron de poursuivre l'œuvre de Drogon qui avait voulu embellir et exhausser l'église ainsi que construire un cloître, mais qui en fut empêché par la mort, en 855[13].

Mais il pourrait aussi s'agir de la reconstruction du milieu du XIe siècle[14] qui fut suivie d'un aménagement liturgique que nous connaissons par le manuscrit 245 de la bibliothèque municipale de Metz[15], copié au début du XIIe siècle, et qui donne au folio 100r la liste des dédicaces de l'église de l'abbaye Saint-Arnoul : l'autel principal est alors consacré à saint Jean Évangéliste, aux saints Pierre et Paul et à tous les apôtres ; le texte précise que cet autel fut consacré par le pape Léon IX. L'autel Saint-Arnoul est aussi consacré aux saints Goeric, Popolus, Godonus, Clémens et Félix qui furent tous évêques de Metz[16]. Vient ensuite l'autel de saint Étienne consacré aussi à d'autres martyrs, l'autel de saint Benoît et de tous les saints moines et enfin l'autel de la sainte Croix. Cet aménagement liturgique eut sans doute lieu à l'occasion de la visite du pape lorrain Léon IX, en 1049 : mise à l'honneur des apôtres, regroupement des saints évêques autour de saint Arnoul ? En tout cas, au moment du transfert de la sépulture de Louis le Pieux, que ce soit au Xe ou au XIe siècle, l'autel de saint Étienne auprès duquel reposa Louis le Pieux pendant six ou sept siècles était un autel secondaire. Il s'agit d'un emplacement choisi plus d'un siècle après la mort de l'empereur, selon des nécessités liturgiques qui ne correspondent pas forcément à la volonté du défunt ou de celui qui s'occupa de ses funérailles, son demi-frère Drogon, évêque de Metz.

Du tombeau initial, il nous reste quelques fragments du sarcophage antique qui fut vraisemblablement réutilisé pour la circonstance[17] ; des gravures du XVIIe siècle montrent l'état d'alors, avant sa destruction définitive lors de la Révolution : le sarcophage, représentant la traversée de la Mer Rouge, était surmonté d'un gisant du XIIIe siècle, le tout enchâssé dans un monument funé-

11. M. GAILLARD, « Les abbayes... », *loc. cit.*, p. 269.

12. *Incipit exitus canonicorum regularium et introitus monachorum in ecclesia sancti Arnulphi Metensis* (*MGH, SS*, XXIV, p. 537).

13. *Quodque olim Drogo, huius sancte Mettensis sedis quondam venerabilis archiepiscopus, qui ob amorem domini nostri Jesu Christi et beatissimi Arnulfi confessoris ipsius eundem locum relevare et exaltare voluit, in tantum ut ecclesiam eiusdem loci nobiliter ornaret ac excelsius sublimaret, claustrum quoque inibi monachorum aedificaret, sed mortis intercurrente obstaculo iuxta bonum desiderium suum perficere nequiuerat, nos qui ipsius loco positi sumus, implere optamus.* Édition de cette charte dans D. WICHMANN, « Adelberos I. Schenkungsurkunde für das Arnulfskloster und ihre Fälschung », *Jahrbuch der Gesellschaft für lothringische Geschichte*, 2, 1890, p. 306-308.

14. J. A. SCHMOLL, « Das Grabmal... », *loc. cit.*, p. 77.

15. D'après l'édition des *MGH*, cette liste se trouvait aussi à la fin de l'exemplaire messin du cartulaire de Saint-Arnoul (*MGH, SS*, XXIV, p. 547) ; mais elle ne se trouve pas dans l'exemplaire de Clervaux. Le cartulaire messin contenait, semble-t-il, d'autres extraits du manuscrit 245, notamment un passage qui attribue à l'abbé Warin, au milieu du XIe siècle, la reconstruction de l'église abbatiale (*MGH, SS*, XXIV, p. 545).

16. L. DUCHESNE, *Fastes épiscopaux de l'ancienne Gaule*, III, Paris, 1915, p. 44-49.

17. On ne peut pas absolument prouver que ce sarcophage est celui qui a été utilisé en premier ; toutefois, cela correspond bien aux habitudes de l'époque : Charlemagne fut enseveli dans le fameux sarcophage de Proserpine (R. MELZAK, « Antiquarianism in the Time of Louis the Pious and its Influence on the Art of Metz », dans *Charlemagne's Heir*, P. GODMAN et R. COLLINS éd., Oxford, 1990, p. 629-640).



Fig. 1 – Fragment du sarcophage de Louis le Pieux conservé au Musée de Metz.

raire construit sur l'ordre d'Henri II en 1552 (Fig. 1 et 2)[18]. Les textes de deux épitaphes nous sont parvenus : l'une pourrait être l'épitaphe originale, mais elle n'est connue que par un manuscrit du XIe siècle[19] ; l'autre, recopiée à la fin du cartulaire de Saint-Arnoul[20], attribue à Louis le Pieux la donation à l'abbaye

18. J. A. SCHMOLL, « Das Grabmal... », *loc. cit.*, p. 75 et 79-84.
19. BnF, ms. lat. 8319, f° 42 ; *MGH, Poetae aevi Karolini*, II, E. DÜMMLER éd., Berlin, 1884, p. 653-654.
20. *MGH, SS*, XXIV, p. 545.

du village de Romilly mais cette donation fut en réalité l'œuvre de Lothaire Ier[21] ; cette épitaphe-ci pourrait dater du XIe siècle, selon Thiriot[22], ou des XIIe-XIIIe siècle, selon Schmoll[23].

Une nécropole familiale ?

On a souvent affirmé l'existence d'une tradition carolingienne des sépultures à Saint-Arnoul[24] : la présence aux côtés de Louis le Pieux de sa mère Hildegarde, de son ancêtre Arnoul et de son demi-frère Drogon, ainsi que, selon le petit cartulaire de Saint-Arnoul, de Clodulfus, un fils d'Arnoul, de Drogon, un des fils de Pépin II décédé en 708, et, pendant 25 années, de la sépulture de sainte Glossinde[25], que certains ont crue apparentée aux Carolingiens[26], semblent aller en ce sens. Qu'en est-il véritablement ? Avant Louis le Pieux, aucun souverain carolingien ne fut enterré à Metz, après non plus : Saint-Denis fut le lieu de sépulture le plus fréquent avant et après Louis le Pieux pour les rois de Francie occidentale[27]. Aucun roi de ce qu'on appellera plus tard la Lotharingie ne fut enterré à Metz : Lothaire Ier le fut à Prüm où il avait, à la veille de sa mort, en 855, pris l'habit monastique, Lothaire II, près de Plaisance, où il décéda en 869, quant au dernier roi de Lotharingie, Zwentibold (895-900), il fut, selon Réginon de Prüm, inhumé à Susteren[28].

En fait, à lire Paul Diacre[29], il semble bien que la basilique Saint-Arnoul soit devenue depuis le changement de dynastie, en 751, un lieu de sépulture pour les femmes de la famille carolingienne ; il précise que, puisque les rois tiraient leur origine d'Arnoul, Charlemagne y fit enterrer les femmes qui lui étaient chères : outre la reine Hildegarde, épouse de Charlemagne et mère de Louis le Pieux, furent inhumées à Saint-Arnoul deux filles de Pépin le Bref,

21. *MGH, DK*, 3, p. 136-137.

22. G. THIRIOT, *Recueil des épitaphes des collégiales et couvents de la ville de Metz*, Langres, 1933, p. 63-66.

23. J. A. SCHMOLL, « Das Grabmal... », *loc. cit.*, p. 78.

24. A. DIERKENS, « Autour de la tombe de Charlemagne, considérations sur les sépultures et les funérailles des souverains carolingiens et des membres de leur famille », *Byzantion*, LXI, 1991, p. 156-180 : « La tradition peut l'emporter : Louis reposera aux côtés de sa mère Hildegarde... » (p. 165). R. MELZAK, « Antiquarianism... », *loc. cit.*, p. 629 : « a traditional resting-place for members of the royal family ».

25. *MGH, SS*, XXIV, p. 533 ; *Vita s. Glodesindis, AA SS, Julii*, VI, Anvers, 1729, p. 203-210.

26. N. GAUTHIER, *L'évangélisation des pays de Moselle*, Paris, 1980, p. 336-338. En tout cas cette parenté n'apparaît pas évidente pour Drogon qui procéda à l'élévation des restes de la sainte au monastère Saint-Pierre dont, d'après la *Vie* rédigée probablement pour la circonstance, elle aurait été la fondatrice et première abbesse (*AA SS, Julii*, VI, p. 204). Cette *Vita* ne fait d'ailleurs aucune allusion à une parenté avec les Carolingiens ; dans sa généalogie, Paul Diacre n'en fait pas non plus mention (*Liber de episcopis Mettensis, MGH, SS*, II, p. 265).

27. A. ERLANDE-BRANDENBOURG, *op. cit.*, p. 149-156.

28. R. PARISOT, *Le royaume de Lorraine sous les Carolingiens (843-923)*, Paris, 1899, reprint Genève, 1975, p. 76, 322, 555.

29. R. S. BOUR (*Jahrbuch der Gesellschaft für lothringische Geschichte*, 19, 1907, p. 127) affirme que le frère jumeau de Louis le Pieux a été enterré à Saint-Arnoul ; il renvoie à Müsebeck (même revue, 13, 1901, p. 169) selon lequel trois fils d'Hildegarde ont été enterrés auprès d'elle ; mais Paul Diacre qui évoque le frère jumeau de Louis ne précise pas où il fut enseveli (*Liber de episcopis Mettensis, MGH, SS*, II, p. 265).

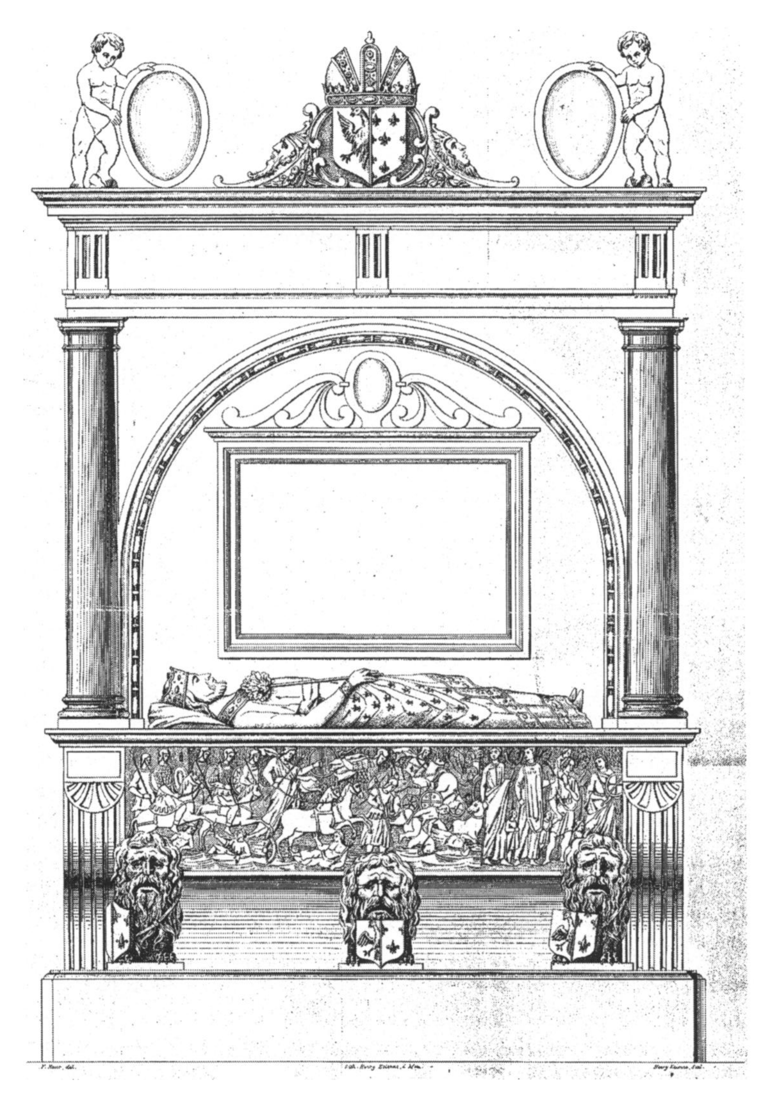


Fig. 2 – Le tombeau de Louis le Pieux, avant sa destruction. Le cadre comportait une inscription en latin contenant un abrégé de la vie le Louis le Pieux, les circonstances de sa mort, la translation à Saint-Arnoul par les soins de Drogon et la translation de ses restes, ainsi que ceux de ses parents dans la nouvelle église Saint-Arnoul en 1552. Dans les boucliers soutenus par des enfants, deux inscriptions en français. Th. LE PUILLON DE BOBLAYE, *op. cit.* (note 3), p. 26-27 (gravure), 28-29 et 108-110 (textes des inscriptions).

Rothaïde et Adélaïde, et deux filles de Charlemagne[30]. Paul Diacre, sur ordre de l'empereur, composa leurs épitaphes[31].

Ceci posé, il convient d'essayer de comprendre le choix de Metz à la lumière des circonstances de la mort de Louis le Pieux et des événements de son règne. Aucune de nos sources, même la plus détaillée, la *Vita Hludowici* rédigée par « l'Astronome », ne fait état de dernières volontés exprimées par Louis le Pieux quant au lieu de sa sépulture. L'Astronome donne pourtant énormément de détails, tant sur la maladie de l'empereur que sur ses dispositions concernant les *regalia* et sur ses donations pieuses[32] ; il paraît peu probable que, conscient de sa fin proche, l'empereur n'ait pris aucune disposition concernant son lieu de sépulture ; c'est sans doute pourquoi François et Tabouillot affirment, après avoir paraphrasé le texte de l'Astronome : « son corps fut d'abord déposé à S. Arnoul et enterré dans le chapitre de ce monastère, ainsi qu'il l'avoit ordonné de son vivant ».

Le silence des sources contraste avec les précisions qui nous sont parvenues concernant l'enterrement de Pépin III à Saint-Denis[33]. En revanche, comme l'a souligné A. Erlande-Brandenbourg[34], Louis le Pieux est le premier des souverains carolingiens à bénéficier de funérailles solennelles qui sont décrites par l'Astronome[35]. Quelle différence avec l'enterrement précipité de Charlemagne dans la chapelle d'Aix[36] !

Néanmoins, une source unique nous renseigne sur la volonté de Louis le Pieux en ce domaine : Ermold le Noir, dans son poème, rédigé vers 836, affirme que l'empereur, en construisant pour son conseiller Benoît d'Aniane le monastère d'Inden à quelques kilomètres d'Aix-la-Chapelle, avait émis le vœu d'y être enseveli : « Que, si brutalement ma vie corporelle prenait fin, on confie mes restes à ce lieu »[37]. Quoique non corroboré par d'autres sources, ce choix paraît hautement vraisemblable, d'autant que les archéologues ont retrouvé à Inden-Cornelimünster un double tombeau situé sous le porche de l'abbatiale du début du IXe siècle et construit en même temps que celle-ci[38]. En 814-817, quand il fonde Inden, Louis le Pieux soutient complètement Benoît dans sa volonté de réformer les monastères de l'empire tout entier ; l'empereur souhaitait vraisemblablement pouvoir bénéficier des prières de ceux qui seraient les meilleurs des moines.

Mais pourquoi, en 840, n'est-il plus question d'Inden ? Après la mort de Benoît, en 821, Louis le Pieux semble mettre beaucoup moins d'ardeur à favo-

30. *Quae Hildegard apud urbem Mettensem beati Arnulfi oratorio requiescit. Pro eo denique, quod a beato Arnulfo iam fati reges originem ducerent, suorum ibi carorum defuncta corpora posuere. Nam sibi humatae sunt duae regis Pippini filiae, quarum una Rodhaid, altera Adelaid appellata est ; ubi quoque et iunioris regis Karoli duae nihilomonis tumatae sunt natae, scilicet, Adelaid et Hildegard materno nuncupata nomine, matrem morientem citius subsecuta est.* (*Liber de episcopis Mettensis*, *MGH, SS*, II, p. 265).

31. *Ibid.*, p. 265-267 et *MGH, Poet. lat. aev. Karol.*, 1, DÜMMLER éd., Berlin, 1880, p. 57-60.

32. *MGH, SS*, II, p. 647 ; RAU éd., p. 378.

33. A. DIERKENS, « La mort, les funérailles et la tombe du roi Pépin le Bref (768) », *Médiévales*, 31, automne 1996, p. 37-51.

34. *Op. cit.*, p. 8.

35. Voir plus haut p. 141 et note 1.

36. Eginhard, *Vita Karoli*, c. 30, L. HALPHEN éd. et trad., Paris, 1967, p. 84-87 ; A. DIERKENS, « Autour de la tombe... », p. 164.

37. *Si subito finis humani corporis esset, hoc mandarentur membra sepulta loco* (*Carmina in honorem Hludowici*, L. 2, *MGH, Poetae Medii Aevi*, II, p. 40, E. FARAL éd. et trad., 1932, p. 96-97).

38. L. HUGOT, « Kornelimünster, Untersuchungen über die baugeschichtliche Entwicklung der ehemaligen Benediktinerklosterkirche », Cologne-Graz, 1968, p. 109-110.

riser l'application des décisions prises à Aix en 817 sous l'influence de Benoît : les *missi* envoyés en 818 pour surveiller l'état des monastères ont fait long feu[39], l'empereur semble davantage écouter les conseils des évêques de son entourage que ceux des moines, comme le montre la pénitence d'Attigny en 822[40].

La naissance de son quatrième fils Charles en 823, marque le début des démêlés de l'empereur avec ses fils. L'empereur certes continue de protéger les monastères ainsi que l'attestent les innombrables diplômes qu'il leur octroie[41], mais ses relations avec le monastère d'Inden semblent s'être distendues ou du moins n'être plus privilégiées : le seul diplôme connu délivré pour Inden par Louis le Pieux date de 821[42], avant la mort de Benoît ; ensuite plus rien, est-ce le hasard ? Mais les diplômes ultérieurs de Louis le Germanique (842) et de Louis le Jeune (877) nous sont bien parvenus[43] et ne font aucune allusion à des diplômes antérieurs de Louis le Pieux. En outre, en 832, un diplôme de Louis le Pieux pour Saint-Denis qualifie les abbés Arnulf de Noirmoutier et Benoît d'Aniane qui avaient voulu faire appliquer la réforme à Saint-Denis, de « bons et dévots pères mais très naïfs »[44]. Rien d'étonnant donc à ce que Louis le Pieux ait rapidement abandonné le projet de se faire ensevelir à Inden.

Pourquoi dès lors, Louis le Pieux ne choisit-il pas de se faire inhumer à Aix-la-Chapelle, auprès de son père ? Il est à mon sens prématuré de l'expliquer par « l'échec de la politique unitaire »[45], ce qui serait donner à Aix une importance politique qu'elle n'a plus ou pas encore. Il faut souligner que, tout au long de son règne, la politique de Louis le Pieux, comme son comportement personnel, fut sensiblement différente de celle de son père[46]. Eginhard fut un des rares proches de Charlemagne à rester à la cour après l'avènement de Louis le Pieux ; quand il dut quitter la cour à la suite des événements de 829/830, déçu par la politique de Louis le Pieux[47], il occupa ses loisirs à écrire une biographie de Charlemagne qui s'oppose à l'image de l'empereur chrétien idéal que donnera l'Astronome de Louis le Pieux[48]. Ni Louis ni personne dans son entourage, n'a sans doute jamais songé à Aix comme lieu de sépulture. En outre, depuis les tragiques événements de 833[49], l'influence de Drogon n'a cessé de croître, parallèlement à l'importance symbolique de Metz : Drogon resta

39. *Ibid.*, p. 88-93.

40. C'est sur le conseil des évêques de son entourage que Louis le Pieux fit, pour assurer le salut de l'Empire, une pénitence publique ; il fut d'ailleurs imité en cela par les évêques.

41. J. F. Böhmer, *Regesta imperii*, I.

42. *Ibid.*, 734, p. 295.

43. Diplôme de Louis le Germanique, 842, *MGH, Diplomata Regum ex Stirpe Karolinorum*, I, 1, n° 31, p. 38-39 ; diplôme de Louis le Jeune, 877, *ibid.*, I, 3, n° 5, p. 399, P. Kehr éd., Berlin, 1934.

44. *Boni et devoti sed simplicissimi patres*, J. Tardif, *Monuments historiques*, Paris, 1866, reprint Nerdeln/Lichtenstein, 1977, 124, p. 88 ; D. Geuenich, « Gebetsgedenken und anianische Reform – Beobachtungen zu den Verbrüderungsbeziehungen der Äbte im Reich Ludwigs des Frommen », *Monastische Reformen im 9. und 10. Jahrhundert*, Sigmaringen, 1989, 78-106, p. 92.

45. A. Dierkens, « Autour de la tombe... », *loc. cit.*, p. 165.

46. L. Ganshof, « Louis the Pious reconsidered », *History*, 42, 1957, p. 171-180 ; P. Godman et R. Collins éd., *Charlemagne's Heir*, Oxford, 1990, en particulier les contributions de K. F. Werner (p. 3-14), de J. Semmler (p. 125-146) et d'E. Boschof (p. 161-190).

47. J. Fleckenstein, « Einhard, seine Gründung und sein Verdächtnis in Seligenstadt », *Das Einhardkreuz*, Göttingen, 1974, p. 96-171, particulièrement p. 103-105 et p. 114-115.

48. H. Siemes, *Beiträge zum literarischen Bild Kaiser Ludwigs des Frommen in der Karolingerzeit*, Fribourg, 1966 (dactylographié), p. 18-105.

49. Louis le Pieux fut chassé du pouvoir par la révolte de ses fils et dut recevoir l'habit de pénitent.

toujours fidèle à l'empereur, et le couronna à nouveau, à Saint-Étienne de Metz, en 835.

Metz, berceau des Carolingiens

Le choix de Metz, tant pour le couronnement de l'empereur que pour sa sépulture est l'aboutissement de tout un courant qui, comme l'a magistralement montré O. G. Oexle[50], tend à faire d'Arnoul l'ancêtre principal des Carolingiens. La première expression de ce courant se trouve dans l'*Histoire de Metz* rédigée par Paul Diacre sur l'ordre de l'évêque Angilram, archichapelain de Charlemagne, en 784[51]. Par rapport à la *Vita s. Arnulphi* composée vers 700, Paul Diacre innove en précisant qu'Arnoul, 29e évêque de Metz, « célèbre par l'éclat de sa sainteté et par la splendeur de ses origines, né d'une famille franque très noble et très courageuse »[52], eut « deux fils d'un légitime mariage au temps de sa jeunesse, *Chlodulfus* et *Anschisus* ; celui-ci tenait son nom du père d'Énée qui vint de Troie en Italie et dont on croit que descendent les Francs »[53]. Et il poursuit : « d'Anchisus naquit Pépin, de Pépin Charles et celui-ci donna naissance à Pépin dont le fils est le grand roi Charles... »[54]. Ce courant s'amplifia dès les premières années du IXe siècle, avec la construction de la *Généalogie* carolingienne[55]. Celle-ci rattache les Carolingiens à la noblesse sénatoriale du Midi à laquelle aurait appartenu l'épouse d'Arnoald, 27e évêque de Metz ; en outre Arnoald est désormais considéré comme le père d'Arnoul, qui aurait épousé une princesse mérovingienne. Cette *Généalogie* tendait donc à mettre la famille sous la protection d'Arnoul et à donner à Metz un rôle privilégié dans l'éclosion de la dynastie.

Mais cette légende ne fait pas immédiatement autorité : Eginhard, qui, dans les années 829/830, se rapproche de Lothaire et critique les dispositions prises par Louis le Pieux quant au partage du territoire de l'Empire, ne fait remonter la dynastie carolingienne que jusqu'à Pépin II[56], ignorant ses grands-pères Arnoul et Pépin I ; il en est de même d'Ermold le Noir, grand admirateur de Benoît d'Aniane, et disgrâcié pour le soutien qu'il avait apporté à Pépin d'Aquitaine[57].

La promotion de Metz et d'Arnoul, comme le montre la diffusion de la *Généalogie* dans la partie centrale et orientale de l'empire carolingien, est donc le fait du milieu lettré messin, auprès duquel fut sans doute formé le jeune

50. O. G. Oexle, « Die Karolinger und die Stadt des heiligen Arnulf », *Frühmittelalterliche Studien*, 1967, I, p. 250-364.
51. *MGH, SS*, II, p. 260-268.
52. *Post haec regimen ecclesiae beatissimus Arnulfus ascitus est, vir per monia lumine sanctitatis et splendore generis clarus. Qui est nobilissimo fortissimoque Francorum stemmate ortus, ita Dei aecclesiae praefuit... (MGH, SS*, II, p. 264).
53. *Nam venerandus vir – ut ad superne redeam – iuventutis suae tempore ex legitimi matrimonii copula duos filios procreavit, id est Anschisum et Chlodulfulm ; cuius Anschisi nomen ab Anschise patre Aeneae, qui a Troia in Italiam olim venerat, sicut a veteribus est traditum, a Troiana prosapia trahit exordium... (Ibid.).*
54. *Anschisus genuit Pippinum, quo nihil unquam potuit esse audatius ; Pippinus genuit Karolum... (Ibid.*, p. 265).
55. *MGH, SS*, XIII, G. Waitz éd., Hanovre, 1881, p. 242-248 ; O. G. Oexle, « Die Karolinger... », *loc. cit.*, p. 252-279.
56. *Ibid.*, p. 276 ; Eginhard, c. 2, Halphen éd., p. 10-13. Il faut cependant relativiser le silence d'Eginhard qui ne s'intéresse qu'à la période où les maires du Palais pippinides sont devenus plus puissants que les rois mérovingiens.
57. E. Faral éd., p. 228-229.

Drogon[58]. Drogon participa certainement de ce courant comme le montre l'intérêt qu'il porta à la basilique Saint-Arnoul dont il était aussi l'abbé. Il fit figurer à la fin de son désormais fameux sacramentaire la liste épiscopale en vers rédigée par Paul Diacre[59]. En outre, Arnoul est le seul évêque de Metz et le seul saint local auquel le sacramentaire consacre une messe (f° 91-92) : le D initial (83 mm) est illustré d'épisodes tirés de la *Vie* de saint Arnoul, rédigée vers 700[60]. Grâce à Drogon, la ville épiscopale d'Arnoul, ancêtre des Pippinides, devint véritablement le berceau de la famille carolingienne.

Aussi les funérailles de Louis le Pieux dans la basilique Saint-Arnoul s'inscrivent-elles dans la droite ligne de la politique de Drogon : ce n'est pas parce que l'empire unitaire est mort que Drogon fait enterrer Louis le Pieux à Metz et non à Aix, mais parce que le choix de la sépulture est voulu par lui comme le symbole de l'unité familiale qu'il veut maintenir et consacre toute son énergie à maintenir dans les années suivantes[61]. Comme le montre le sarcophage choisi pour Louis le Pieux[62], Drogon souhaitait sans doute qu'on garde de l'empereur le souvenir de celui qui avait déployé toute son énergie pour conduire son peuple selon les desseins de Dieu.

Près de trente ans plus tard, Charles le Chauve aura retenu la leçon en se faisant couronner solennellement à Saint-Arnoul de Metz après la mort de Lothaire II, le 9 septembre 869. Metz est alors, pour la dernière fois, capitale carolingienne[63].

58. Ch. Pfister, « L'archevêque de Metz Drogon (823-856) », *Mélanges Paul Fabre*, Paris, 1902, p. 101-145, particulièrement p. 103.
59. BnF, ms. lat. 9428 ; facsimilé, *Drogo-Sakramantar*, Graz, 1974, f° 126-127 ; *MGH, Poet. lat. aev. Karol.*, I, p. 60-61.
60. *MGH, SRM*, II, B. Krusch éd., p. 432-446.
61. Ch. Pfister, « L'archevêque... », *loc. cit.*, p. 115-124.
62. J. Nelson, « Carolingian Royal funerals », dans *Power and Society in the Early Middle Ages*, F. Theuws éd., Leyde, à paraître.
63. Mes remerciements vont à Geneviève Bührer-Thierry, pour ses remarques et encouragements, et à Michel Parisse, pour son intérêt constant et amical envers mes recherches.

Michèle GAILLARD, Université de Paris 13, UFR des Lettres, Sciences de l'Homme et des Sociétés, département d'histoire, av. J. B. Clément, 93430 Villetaneuse.

La sépulture de Louis le Pieux à Saint-Arnoul de Metz

La sépulture de Louis le Pieux à Saint-Arnoul de Metz a été souvent considérée comme conforme à la tradition familiale. En fait, Saint-Arnoul de Metz fut surtout un lieu de sépulture pour les femmes de la famille carolingienne : avant et après Louis le Pieux aucun roi carolingien n'y fut enterré. Il faut en réalité mettre en relation cette sépulture avec la volonté de l'archevêque Drogon de promouvoir sa ville de Metz comme le berceau de la famille carolingienne ; il a sans doute souhaité faire de Saint-Arnoul, dont le saint patron était l'ancêtre de la famille, le mausolée royal des Carolingiens.

Carolingiens – mort – Louis le Pieux – Metz – nécropole royale

The Ephemeral Promotion of a Dynastic Mausoleum : The Sepulchre of Louis the Pious in Saint-Arnoul of Metz

The Sepulchre of Louis the Pious in Saint-Arnoul of Metz has often been considered as representative of the family tradition. But in fact Saint-Arnoul of Metz was primarily a burial place for the women of the Carolingian family : before or after Louis the Pious no Carolingian king was buried there. One should rather relate this sepulchre to the archbishop Drogo's ambition of elevating his city of Metz by making it the cradle of the Carolingian family ; in all probability he wished to establish Saint-Arnoul, whose patron saint was a family ancestor, as the royal mausoleum of the Carolingians.

Carolingians – death – Louis the Pious – Metz – royal necropolis

Médiévales 33, automne 1997, pp. 153-160

Bernadette MORA

PROPOSITIONS DE RECHERCHE EN ÉPIGRAPHIE MÉDIÉVALE : L'EXEMPLE FRANÇAIS

Cet article se propose, non de présenter une recherche particulière, mais d'indiquer aux chercheurs intéressés des pistes à explorer, en même temps que les moyens de le faire, car des instruments sont maintenant à leur disposition. Le *Corpus des Inscriptions de la France médiévale (CIFM)*, dont le premier volume consacré à la ville de Poitiers est paru en 1974, publie les inscriptions de la période 750-1300[1]. Jusqu'en 1986, les fascicules ont paru sous la direction d'Edmond-René Labande, et ensuite sous celle de Robert Favreau. Actuellement dix-neuf volumes sont sortis, qui couvrent à peu près la moitié sud du territoire national[2]. En complément, le *CIFM* possède, en plus du fichier de travail issu des dépouillements, les dossiers des inscriptions photographiées et différents outils de recherche achevés ou en cours d'élaboration (fichier des différentes formes de lettres, concordances des *Carmina latina epigraphica*, base 4D, plusieurs bases Claris et des fichiers Word).

Rappelons, en citant Robert Favreau, que l'épigraphie « est une source d'un type particulier... Elle a deux caractères propres, car elle vise "une publicité universelle et durable"... la publicité la plus générale est un trait caractéristique de l'inscription »[3]. Les textes étudiés sont gravés, peints, brodés, sur pierre, métal, émail, verre, bois, tissu (sont exclus sceaux et monnaies). Les documents épigraphiques peuvent être classés en deux grandes catégories : d'un côté, ceux qui expliquent ou commentent des images (peintures, sculptures, émaux, vitraux) ou des éléments d'architecture (linteaux, tympans) ; de l'autre des documents se suffisant à eux-mêmes et constituant une source à part entière : épitaphes, inscriptions commémoratives, chartes lapidaires. On peut considérer que les épitaphes constituent un document en soi, même si elles accompagnent des gisants ou des effigies sur une plate tombe ; globalement elles forment la grosse

1. L'équipe dirigée par Henri-Irénée Marrou, qui se consacrait à la refonte des *Inscriptions de la Gaule chrétienne* de Le Blant, embrassait l'époque mérovingienne. Dès la création du *CIFM* les dépouillements bibliographiques ont inclus également les XIVe et XVe siècles. Le fichier de travail qui en est issu comporte maintenant plus de 20 000 fiches pour toute la France, couvrant la période 750-1500.

2. Volume 18 *(Allier, Cantal, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme)*, 1995. Le volume 19 *(Jura, Nièvre, Saône-et-Loire)*, est paru en 1997.

3. R. FAVREAU, « Fonctions des inscriptions au Moyen Âge », *Cahiers de civilisation médiévale*, 32, 1989, p. 203-232, repris dans ID., *Études d'épigraphie médiévale*, Limoges, 1995, p. 155-205. Ce dernier ouvrage comprend un volume de texte et un autre d'index et de planches. Du même auteur : *Épigraphie médiévale*, Turnhout, 1997 (L'atelier du médiéviste, 5).

majorité des inscriptions étudiées. Signalons par ailleurs que les documents ont été rédigés beaucoup plus souvent en latin qu'en langue vernaculaire, surtout jusqu'en 1300. Le fait à souligner est donc l'accessibilité des documents épigraphiques et leur caractère en général aisément consultable par le plus large public, au contraire des actes tels que testaments, chartes, actes notariés, sources d'accès plus restreint et de nature plus périssable.

Jusqu'à présent l'épigraphie a été plutôt traitée comme une discipline en soi, ce qui serait positif, mais pas toujours avec une ouverture suffisante sur les disciplines voisines et complémentaires. Les études faites à partir des épigraphes ont été généralement centrées sur des domaines tels que la paléographie, les formulaires, l'histoire religieuse, l'histoire de l'art, l'iconographie[4], l'hagiographie, la liturgie, l'histoire des mentalités. D'autres secteurs n'ont qu'effleuré la source épigraphique ; or la fréquentation assidue de ces textes démontre que les historiens pourraient y trouver une énorme masse de renseignements.

Quelques exemples : des inscriptions telles que les fondations d'anniversaire mentionnent des dons, elles fournissent donc des renseignements sur les monnaies employées[5], les biens légués, les mesures utilisées, et peuvent ainsi apporter des éléments à l'histoire économique. Par ailleurs l'étude des épitaphes montre l'émergence de certaines désignations sociales, telles que *mercator, civis*, ou de dignités civiles ou ecclésiastiques. À partir du XIVe siècle surtout, elles exposent parfois une sorte de *curriculum vitae* du défunt, et parfois aussi une véritable généalogie familiale[6]. De tout ceci l'histoire sociale tirera donc profit. Citons l'exemple de Mahaut à Baume-les-Messieurs (Jura) :

> Ci giet Mahaz virge por cui ceste maysons fu fundee qui fu fille au noble baron Jehan comte de Bergogne et segnour de Salins la quel il ot de la noble dame Ysabel sa femme qui fu fille monsegnour Robert de Cortena cusin germein le rey Philippe de France[7].

Nombreuses sont les inscriptions (épitaphes en général) citant tel quartier, faubourg, hameau, édifice, un couvent ou une église, enrichissant ainsi les données de la topographie urbaine et de la toponymie.

Pour accéder à ces sujets ou à d'autres par l'épigraphie, les fichiers du *CIFM* peuvent être d'une grande utilité. Citons notamment le répertoire général des formules, établi en correspondance avec d'autres instruments tels que concordances bibliques, répertoires d'hymnes liturgiques, d'hexamètres (étant bien sûr exclu tout ce qui touche à l'histoire individuelle). Il est divisé en fichiers particuliers : l'un, particulièrement riche, consacré à la datation, d'autres regroupant les diverses expressions liées à la mort[8], au tombeau, au défunt[9], aux

4. Voir *Épigraphie et iconographie. Actes du Colloque tenu à Poitiers les 5-8 octobre 1995*, Poitiers, 1996 (Civilisation médiévale, II).

5. Cyrille Poignand prépare actuellement un mémoire de maîtrise basé sur les inscriptions mentionnant des monnaies, d'après le fichier de travail, les fascicules et le fichier Word spécifique.

6. Des enquêtes fort intéressantes seraient aussi possibles sur les familles représentées dans des séries d'épitaphes, comme la famille Bonvalot (ou Bonvalet) à Besançon ou la famille Le Sayne à Châlons-sur-Marne. Ces noms sont encore portés parfois de nos jours dans les mêmes villes.

7. *CIFM*, vol. 19, *Jura*, n° 4. On pourrait citer bien d'autres textes, plus développés.

8. Le moment de la mort est évoqué en des termes divers tels que : *ab hoc migravit seculo, artubus exuitur, carne resolvitur, rapuit mors, spiritum exhalavit* ; une fois, en 1166, à l'abbaye de Lannoy (commune de Roy-Boissy dans l'Oise) : *migrat ad Empyrion*.

9. Voir à ce sujet B. Mora, « Le portrait du défunt dans les épitaphes (750-1300). Formulaires et stéréotypes », *Le Moyen Âge*, 97, 1991, p. 339-353.

souhaits pieux adressés à ce dernier[10]. Sont également catalogués les apostrophes au lecteur[11], demandes de prière, anathèmes, identifications de l'auteur d'une œuvre : on découvre ainsi que les formules du type *me fecit, me fieri fecit*, sont souvent utilisées à l'époque romane.

D'autres fichiers importants regroupent les données iconographiques, liturgiques, anthroponymiques[12] (complétés, pour ces derniers, par des bases Claris), toponymiques, les établissements religieux, les saints, les dons et monnaies. Un glossaire a été établi. Les trois exemples d'enquêtes qui suivent montrent l'ébauche de ce corpus thématique.

Métiers

Il s'agit d'une recherche en cours : dans un premier temps elle a consisté en un début de repérage des noms de métiers ou fonctions dans les inscriptions en langue vernaculaire à partir de la fin du XIIIe siècle, premier travail effectué en complément de DEA par Lydie Paquet. Actuellement, Frédéric Lamare prépare son DEA à partir d'une base Claris commencée par moi-même et qu'il complète, comprenant plus de 850 fiches sur les noms des métiers et fonctions, et concernant les XIVe-XVe s. Comme il est difficile de reproduire des fiches de cette base, nous donnons ici quelques extraits des textes comprenant des noms de métiers (le numéro précédant le nom de lieu est celui du département).

Fin XIIIe s. Épitaphe de Bernard de Gardouch. 31-Toulouse, Musée des Augustins : « esta sepultura es d'en Bernat at de Gardoh flessadier »[13]

1301. Épitaphe de Guillaume Malegeneste. 02-Longpont, abbaye : « cy gist Guillaume Malegeneste qui fut jadis veneur notre seigneur roi de France... »

1325 (ou 1335). Épitaphe d'Agnès. 51-Châlons-en-Champagne (ex Ch.-sur-Marne), Saint-Jean : « ci gist Agnes qui fut femme Jehan le Picart clerc vandeur de draps a detail[14] la quele trespasa... »

1330. Épitaphe d'Oudart du Creus. 60-Pontpoint, église Saint-Gervais : « chi gist Oudart du Creus jadis mestre et enquesteur des eaues et des fores[15] le roy qui trespassa... »

1348. Épitaphe de Gautier Doineau. 85-Fontenay-le-Comte, église Saint-Nicolas : *hic jacet magister Galterius Doinea sacerdos predicator et medicus qui obiit...*[16]

10. À côté de l'expression courante *anima ejus requiescat in pace*, on trouve aussi *cui Deus esto pius* ou « cui Dex face bone merci », « lame de li soit en paradis », *paradiso sit coronatus, vivas feliciter in Christo.*

11. Certaines étant classiques, d'autres beaucoup moins telle que : « hola ho gros lourdeau/passe le pied sur ce tombeau/ci git un homme » que l'on trouve à Saint-Lazare d'Autun au XVe s.

12. Ces données ont été déjà exploitées dans un article (« Jeux de mots et de noms dans les inscriptions de la France médiévale ») destiné au volume IV de la *Genèse médiévale de l'anthroponymie moderne (Les discours médiévaux sur la dénomination).* Un article sur l'anthroponymie des clercs est en préparation. Le matériel épigraphique à ce sujet est considérable.

13. Fabricant de couvertures.

14. Voir plus bas Thomas Cuvelier, marchand en gros.

15. L'administration des Eaux et Forêts a été créée en 1898, mais nous voyons ici un témoignage de son antécédent royal.

16. Dans cette épitaphe et celle de Nicolas d'Épernay un chanoine et un prêtre sont, l'un professeur d'art sacré et d'art médical, l'autre médecin. Or « certains canons défendaient de cumuler fonctions de prêtre et de médecin » (B. FILLON et O. DE ROCHEBRUNE, *Poitou et Vendée, études historiques et artistiques*, I : *Fontenay-le-Comte*, Niort, 1887, p. 40).

1380. Épitaphe de Jean d'Ausque. 71-Saint-Ambreuil, La Ferté-sur-Grosne, abbaye : « cy gist Jehan de Ausque jadis escuier de lescurie de monseigneur le duc de Bourgoigne son bailly et maistre des foires de Chalon qui trespassa... »

XIVe s. Épitaphe de Jacquinaus li Becgues. 10-Troyes, anc. collégiale Saint-Urbain : « cy gist Jacquinaus li Becgues cordouaniers qui trespassa... »

1437/1446. Épitaphe de Thomas Cuvelier. 62-Arras, église Sainte-Croix : « cy devant gist Thomas Cuvelier marchand de saies et grossier[17] qui trespassa... »

1439. Épitaphe de Claus de Werwe[18]. 21-Dijon, abbaye Saint-Étienne : « cy gist Claude de Werve de Hatheim au comte de Hollande tailleur dimaige et varlet de chambre de monseigneur... »

1re m. XVe s. Épitaphe de Jacquet Dyche. 75-Paris, Saint-Yves : « cy gist Jaquet Dyche couvreur de maisons »

1466. Épitaphe de Catherine Boutherone. 79-Niort, Musée du Pilori : « ci gist noble dame Katherine Boutherone fame de Laurens Fournier qui pour le temps estait verdier de Chise[19] laquelle... »

1470. Épitaphe de Michel Juvénal des Ursins. 10-Troyes, Cordeliers : « cy gisent noble homme Michel Juvenal des Ursains ecuyer seigneur de la Chapelle messire Gauthier de Doue en Brie et d'Armentieres conseiller du roy notre sire et son bailly de Troyes... »

1478. Épitaphe de Pierre Lagache. 62-Arras, la Madeleine : « Pierre Lagache bouchier... »

1498. Épitaphe de... de Fucy. 18-Bourges, église Sainte-Croix : « ... Martin veuve de feu... ellet de Fucy en son vivant tisserand en drap... »

En 1490 à Arras (église des Clarisses), on trouve l'épitaphe d'un apothicaire ; dans la même ville, à Saint-Aubert, en 1397 un « parqueminier » ; en 1436 un fruitier de monseigneur le duc de Bourgogne et de Brabant, et un haulteliseur en 1460.

Événements guerriers

1114. Combat des Pisans contre les Mahométans (épitaphe des Pisans). 13-Marseille, Saint-Victor : *Verbi incarnati de Virgine mille peractis / annis his centum bis septem connumeratis / vincere Majoricas Christi famulis inimicas / temptant Pisani Maometi regna profani / Marte neci dantur multi... CIFM*, 14, p. 103-105.

1156. Prise de Jérusalem par les Francs. 09-Daumazan-sur-Arize, église : ... *Virginis a partu qui Christi claruit ortu / anno milleno centeno quo minus uno / quindecies julio jam Febi lumine tracto / Jherusalem Franci capiunt virtute potenti / anno M° C° anno ab incarnacione Domini M°C°L°V°I°... CIFM*, 8, p. 8-9.

1192. Siège d'Ascalon. 02-Origny-en-Thiérache, église : *hic jacet Radulphus dominus de Couci... cujus in obsidione Ascalon occumbentis corpus huc delatum est...*

1273. Épitaphes de citoyens tués pour la liberté de leur ville. 25-Besançon, église des Cordeliers : *anno Domini MCCLXXIII VI kal. maii interfectus fuit Joannes Gravie civis bisontinus pro libertate civitatis bisontine gerendo ipsius negotia anima ejus... anno Domini MCCLXXIII VI kal. maii interfectus fuit Otho de Berna civis bisontinus pro libertate civitatis bisontine gerendo ipsius negotia anima ejus...*

1363. Épitaphe d'un chevalier otage pour son souverain. 80-Davenescourt,

17. Marchand en gros.
18. Rappelons que Claus de Werwe, neveu de Claus Sluter, travailla entre autres œuvres au tombeau de Philippe le Hardi.
19. Laurent Fournier était verdier, c'est-à-dire garde forestier de Chizé (cette forêt a récemment défrayé la chronique, car un puma évadé y rôdait, devenu presque mythique).

église : « cy gist noble et honore chevalier Jean jadis appele Rabache seigneur de Hangest... et fust lieutenant du roi de France es pays de Bretaigne Saintonge et Angoumois et depuis trespassa a Londres en Angleterre ostaige pour son souverain seigneur le roy Jean de France que Dieu absolve... »

1371. Épitaphe d'un personnage tué à Moncontour. 86-Loudun, église : « cy gist Le Gallois de Bussy qui fut tue a lassaut de Moncontour le... »

1430/1438. Mort d'un chevalier au siège de Compiègne. 62-Arras, église Saint-Étienne : « cy devant gist noble escuier... et... noble demoiselle... et orent deux filz... le second nomme Jehan fut chevalier qui trespassa au siege devant Compiengne lan mil IIIIc et XXX... »

1415/1456. Mort d'un seigneur et d'un écuyer dans des batailles. 62-Arras, église Saint-Nicolas-sur-les-Fossés : « cy gist noble dame Marie... femme de feu monsr Collart seigneur de Mailly... qui trespassa a la journee d'Azincourt lan M IIIIc et XV... desquelz seigneur et dame sont issus... » (9 enfants nommés, dont un Jehan écuyer mort « a la journee de Mons en Vimeu »)[20].

1465. Épitaphe de Pierre de Bresay tué à la place du roi. 76-Rouen, lieu inconnu : « lan quatre cens mil cinq... / a Montlehery contre les Bourguignons / ... je fus occis pres de mes compaignons / en lieu du roy... »[21]

Événements catastrophiques

Catastrophes et phénomènes naturels

1239. Éclipses. 30-Sauveterre, hameau de Fours : *anno ab incarnacione Domini M° C°C XXXVIIII pridie nonas junii obiit domina Mabilia... que conscituit istut monasterium feria VI luna prima in ipsa die passus est eclipsim... CIFM*, 13, p. 63-64.

13-Mirabeau, chapelle Sainte-Madeleine de Roquerousse : *anno Domini M° C°C XXXIX III° nonas junii sol obscuratus fuit*[22]

1372-1375. Tremblement de terre. 33-Bordeaux, église Sainte-Eulalie : « *anno Domini M CCC LXXII* que la tera tremblet lo tert jorn de mart que fo lo prumey jorn de careyme en la hora de meja nuyt item tremblet la tera lo dialus abanty sent Urban qui fo lo XXIII jorn de may l'an de Nre S M CCC LXXIII item en lan de Nre S M CCC LXXV bale i boyset de formen XLL caquest an Ramon Debu ac fi fa lo portau »

1477. Tremblement de terre. 63-Ambert, église Saint-Jean : « quand la terre si fort trembloit et que le monde en date comptoit mil quatre cent septante sept ce portail cy commensoit »[23]

Incendies

Fin VIIIe s. Incendie d'une église. 62-Arras, anc. abbatiale Saint-Vaast : *haec domus alma Dei flammas crepitantibus olim / arsit et in cineres tota reducta ruit...* (inscription composée par Alcuin pour être gravée).

1385. Incendie du bourg épiscopal le 25 août 1385. 01-Belley, anc. mur d'une maison : « lan MCCCLXXXV et le XXV du moy dou tantot apres la san Bartolomeou... de Belley fu arsa la cita »

20. Une autre épitaphe de 1444 à Saint-Étienne d'Arras détaille ce que firent les fils du défunt (5 fils sur 6 enfants) ; en 1434 celle de Jean Delattre marchand de draps, dans l'église Saint-Géry, indique qu'il eut « XXII enffans de III femmes ses espeuses ».

21. Pierre de Bresay grand sénéchal du roi Louis XI prit les vêtements de celui-ci et se fit tuer à sa place par les Bourguignons.

22. La même éclipse est citée, mais par erreur au 4 juin à Sauveterre, *CIFM*, 13, p. 169-170.

23. Nous pouvons aussi citer un exemple en Allemagne, communiqué par Franz Bornschlegel, épigraphiste munichois. À Gelnhausen (Hesse), Marienkirche on trouve l'inscription suivante : *anno Domini MCCLXXIII factus est terre motus secundo idus julii.*

Ces quelques parcours montrent que tout médiéviste peut trouver sa manne dans la documentation épigraphique[24]. Ceci est encore plus vrai aux XIVe et XVe siècles, quand les inscriptions funéraires deviennent bien plus narratives et concrètes que celles des siècles précédents[25], en même temps que la langue vulgaire y est plus employée. Les voies sont ouvertes et nous souhaitons vivement qu'elles soient de plus en plus fréquentées. Associée à d'autres disciplines, l'épigraphie apportera plus efficacement sa contribution à l'histoire. De plus les ressources épigraphiques d'autres pays, en particulier l'Allemagne où les publications sont nombreuses, fourniront des éléments de comparaison précieux.

Bernadette Mora, Centre d'études supérieures de civilisation médiévale, Université de Poitiers, 24, rue de la Chaîne, F-86022 Poitiers

Propositions de recherche en épigraphie médiévale : l'exemple français

L'épigraphie médiévale française est une science relativement jeune. Les publications faites jusqu'à présent n'ont pas toujours été suffisamment ouvertes sur des disciplines complémentaires et voisines (histoire économique, sociale, toponymie...), qui n'ont pas encore bénéficié de l'apport des inscriptions. Divers instruments de recherche ont été élaborés pour aider à exploiter les richesses diverses de la source épigraphique. Des exemples sont donnés pour montrer l'intérêt de celle-ci dans quelques domaines particuliers (métiers, événements guerriers, événements catastrophiques). C'est surtout à partir du XIIIe siècle qu'ils se situent.

Épigraphie médiévale – France, sources historiques – France, histoire sociale – France, histoire économique – épitaphes

Proposals for Research in Medieval Epigraphy : The French Example

French medieval epigraphy is a relatively young science. Publications to date have not always given sufficient attention to complementary and relative disciplines (such as economic and social history, toponymy...), which have yet to benefit from the study of inscriptions. Various instruments of research have recently been elaborated to help exploit the rich potential of epigraphic sources. Examples demonstrating the importance of these sources in some particular fields (trades, war events, catastrophies) are given, starting mainly with the twelfth century.

Medieval epigraphy – France, historical sources – France, social history – France, economic history – epitaphs

24. Rappelons que l'enquête pour la France n'est pas encore achevée ; restent encore à prospecter plus complètement et à publier une bonne quinzaine de départements.

25. Bien des épitaphes métriques, du XIIe s. surtout, comportent des éléments topiques qui pourraient souvent être interchangeables.

Annexe : Épitaphe de Pons de Broue

Cette inscription est conservée à Narbonne, à la cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur, dans la chapelle Saint-Michel. Elle est gravée sur un marbre de 52,5 sur 35,3 cm. L'écriture, cernée par un cadre et guidée par des lignes préalablement tracées, est très soignée, serrée, caractérisée par de nombreuses abréviations et superpositions de lettres. Les nombreuses onciales sont fermées par un délié. La ponctuation par trois points verticaux est régulière. Le lapicide a signé son œuvre ; cette signature est séparée du reste du texte par un signe en forme de C fermé, signe qui abrège le mot *capitulum*, et qui sert souvent dans les manuscrits à désigner les chapitres.

1. ANNO ⁝ DOMINI ⁝ M̊ ⁝ C̊C ⁝ L̊X ⁝ V̊I ⁝ XV̊II ⁝ KALENDAS ⁝ JULII ⁝ OBIIT ⁝ PONCIUS DE BROA ⁝ ARCHIDIACONUS ⁝ REDDENSIS ⁝ IN ECCLESIA ⁝ NAR
2. BONENSI ⁝ C[U]JUS ⁝ ANIMA REQUIESCAT ⁝ IN PACE AMEN ⁝ QUI LEGAVIT ⁝ HELEMOSINE ⁝ SANCTI JUSTI ⁝ XXVII ⁝ SEXTA
3. RIOS ⁝ FRUMENTI ⁝ CUM ⁝ DOMINIIS ⁝ LAUDIMIIS ⁝ ET FORISCAPIIS ⁝ QUOS ⁝ HABEBAS CENSUALES ⁝ IN TERM
4. INO ⁝ NARBONE ⁝ IN LOCO ⁝ QUI ⁝ DICITUR ⁝ AD BOSQUETUM ⁝ ITEM ⁝ LEGAVIT ⁝ EIDEM ⁝ HELEMOSINE ⁝ UNUM ⁝ CAMPUM ⁝ QUEM
5. HABEBAT ⁝ IN TERMINO ⁝ DE CUTTIACO ⁝ PRO ANNIVERSARIO ⁝ SUO ⁝ IN ECCLESIAM ⁝ SANCTI ⁝ JUSTI ⁝ PERPETUO ⁝ FACIENDO ⁝ IN DIE ⁝ O
6. BITUS ⁝ SUI ⁝ TAM ⁝ PRO ANIMA ⁝ SUA ⁝ QUAM ⁝ DOMINI ⁝ G[UILLELMI] ET ⁝ PARENTUM ⁝ SUORUM ⁝ ET ⁝ HELEMOSINARIUS ⁝ TENEATUR ⁝ DARE ⁝ IN
7. ILLA ⁝ DIE ⁝ INTITULATIS ⁝ ECCLESIE ⁝ SANCTI ⁝ JUSTI ⁝ CUIQUE ⁝ XII ⁝ DENARIOS ⁝ NARBONENSES ⁝ OMNIBUS ⁝ PRESBITERIS ⁝ CIVITATIS ⁝ NAR
8. BONENSIS ⁝ VI ⁝ DENARIOS ⁝ NARBONENSES ⁝ ITEM ⁝ TENEATUR ⁝ DARE ⁝ HELEMOSINAM ⁝ POST ⁝ FESTUM ⁝ PASCE ⁝ PER ⁝ V ⁝ DIES ⁝ DOMINICOS ⁝ OMNIBUS
9. PAUPERIBUS ⁝ VENIENTIBUS ⁝ AD ⁝ EAMDEM ⁝ ITEM ⁝ LEGAVIT ⁝ EIDEM ⁝ HELEMOSINE ⁝ DOMOS ⁝ QUAS ⁝ HABEBAT ⁝ ANTE
10. PORTAM ⁝ EPISCOPALEM ⁝ PRO ANNIVERSARIIS ⁝ PARENTUM ⁝ SUORUM ⁝ CELEBRANDIS ⁝ SCILICET ⁝ PATRIS ⁝ YDUS ⁝ FEBRUARII ⁝ MATR
11. IS ⁝ II ⁝ YDUS ⁝ MARCII ⁝ QUIBUS ⁝ DIEBUS ⁝ HELEMOSINARIUS ⁝ TENEATUR ⁝ DARE ⁝ OMNIBUS ⁝ INTITULATIS ⁝ ECCLESIE ⁝ SANCTI ⁝ JUSTI
12. ET ⁝ CAPELLANIS ⁝ X ⁝ LIBRAS ⁝ IN QUOLIBET ⁝ ANNIVERSARIO ⁝ CUIQUE ⁝ XII ⁝ DENARIOS ⁝ NARBONENSES ⁝ ɋ ⁝ G ⁝ PEREGRINI ⁝ ME ⁝ FECIT

L'an du Seigneur 1266, le 17 des calendes de juillet [15 juin], mourut Pons de Broue, archidiacre de Razès en l'Église de Narbonne. Que son âme repose en paix, amen. Il légua à l'aumône de Saint-Just 27 setiers de froment avec les seigneuries, les lods et les foriscapes qu'il avait de cens dans le territoire de Narbonne, au lieu-dit au Bosquet. De même, il légua à la même aumône un champ qu'il possédait sur le territoire de Cuxac, pour faire célébrer son anniversaire en l'église Saint-Just à perpétuité le jour de sa mort, tant pour son âme que [pour celle] du seigneur Guillaume et [celles] de ses parents. Et que l'aumônier soit tenu de donner ce jour-là aux titulaires de l'église Saint-Just, à chacun 12 deniers narbonnais et à tous les prêtres de la ville de Narbonne 6 deniers narbonnais. De même, qu'il soit tenu de donner l'aumône après la fête de Pâques pendant cinq dimanches à tous les pauvres qui se présenteront à l'église. De même, il légua à ladite aumône les maisons qu'il possédait devant la porte épiscopale pour célébrer les anniversaires de ses parents, à savoir de son père aux ides de février [13 février], de sa mère le 2 des ides de mars [14 mars], auxquels jours l'aumônier sera tenu de donner à tous les titulaires de l'église Saint-Just et aux chapelains 10 livres à chaque anniversaire, à chacun 12 deniers narbonnais. G. Pèlerin me fit.



Épitaphe de Pons de Broue (*CIFM*, 12, *Aude-Hérault*, p. 41-42). Cliché CIFM.

Médiévales 33, automne 1997, pp. 161-173

Cécile AULIARD

LES MARÉCHAUX À L'ÉPOQUE MÉDIÉVALE : FORGERONS OU VÉTÉRINAIRES ?

Avec l'apparition de la ferrure à clous au IXe siècle, les maréchaux deviennent les spécialistes de la forge et de la pose des fers à cheval. Pourtant en examinant l'étymologie du mot maréchal, il apparaît réducteur de définir ces artisans comme de simples forgerons. Le terme de maréchal vient en effet du francique *marhskalk*, ou *maraschal* en ancien haut allemand, qui signifie domestique chargé de soigner les chevaux [1]. La tâche d'étudier les forgerons paraît *a priori* complexe puisqu'il faut exploiter non seulement les documents concernant la métallurgie mais également les nombreuses sources traitant de l'histoire du cheval. Par exemple, si l'on examine uniquement les documents financiers, le maréchal apparaît comme un simple forgeron dans les archives comptables municipales, alors que dans les comptes d'hôtels seigneuriaux et royaux il paraît être un véritable vétérinaire. Les derniers travaux publiés sur la métallurgie depuis une dizaine d'années permettent de mieux connaître les artisans qui travaillent le fer, et en particulier, la place des maréchaux parmi les artisans du métal. La plupart des études réalisées concerne une région spécifique ; le dépouillement des archives ne permet effectivement pas de faire un travail de synthèse sur le sujet. Pour notre part nous avons rassemblé des renseignements concernant la région du Poitou. En particulier l'examen de l'important corpus des lettres de rémission, témoignage irremplaçable de l'histoire sociale, permet de mieux cerner les compétences professionnelles des maréchaux et également de mieux comprendre quelle est la place du maréchal dans la société médiévale. Nous n'avons pas la prétention de dresser le profil de la profession de maréchal à la fin du Moyen Âge, mais d'esquisser le portrait d'un artisan digne d'intérêt, puisqu'il est acteur à la fois de l'histoire de la métallurgie, de l'histoire du cheval et de l'histoire de la médecine vétérinaire.

1. Selon P. ROBERT, *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, vol. 4, Paris, Société du nouveau Littré, 1984, p. 282.

Une querelle ancienne : le maréchal est-il l'ancêtre du vétérinaire ?

Pour les historiens de la médecine, il est incontestable que le maréchal a été le médecin vétérinaire du cheval pendant tout le Moyen Âge. Yvonne Poulle-Drieux, dans le cadre de ses travaux sur l'hippiatrie s'est aussi intéressée à la pratique de la médecine du cheval dans un article où elle souligne le rôle des maréchaux[2]. Pourtant, certains historiens de la médecine du cheval contestent le fait que les maréchaux puissent être considérés comme les ancêtres des vétérinaires. Pour E. Leclainche, ceux qui méritent l'appellation de vétérinaire sont uniquement les théoriciens de la médecine du cheval, les hippiatres, et non des forgerons-ferreurs. Selon lui, il serait donc abusif de donner l'appellation de maréchalerie à un art dont les principaux représentants, les hippiatres, n'ont certainement jamais ferré de chevaux, étant donné que leurs traités ne contiennent aucun chapitre sur l'art de la ferrure[3]. Pourtant, dans son traité sur l'hippiatrie, Rufus explique comment il faut ferrer un cheval qui a les jambes tordues[4]. Pour E. Leclainche, les forgerons-ferreurs sont de simples artisans empiriques qui n'ont reçu aucun enseignement théorique et qui n'ont rien apporté à la médecine vétérinaire ; ils ne peuvent donc pas être considérés comme des vétérinaires. Il est vrai que la plupart des maréchaux n'avaient sans doute aucune connaissance théorique, mais il nous semble important d'insister sur le fait que le traité d'hippiatrie le plus brillant du Moyen Âge est celui de Rufus, qui fut à la fois un remarquable théoricien et un habile praticien et qui a enrichi la médecine vétérinaire, avant tout grâce à son expérience personnelle.

L. Moulé, quant à lui, estime que les hippiatres sont également des praticiens qui doivent être considérés comme des maréchaux, ce sont des maréchaux experts : « Toutefois, à côté des Rusius, des Rufus..., si habiles dans leur art, il y a des maréchaux de moindre valeur »[5]. Le problème soulevé par ces deux auteurs pourrait se résumer simplement : faut-il considérer les maréchaux plutôt comme des vétérinaires ou plutôt comme des forgerons ? E. Leclainche, comme L. Moulé, même s'ils n'arrivent pas à la même conclusion, ont su mettre en évidence le fait que les maréchaux ne forment pas un groupe homogène. Les compétences du maréchal sont effectivement difficiles à cerner. Il faut, à notre avis, distinguer le maréchal au service d'un prince, qui devait s'occuper quotidiennement de la santé et de la ferrure d'un grand nombre de chevaux, et le maréchal artisan, qui résidait en ville où à la campagne, et qui devait pratiquer des soins plus occasionnellement, le propriétaire ayant souvent essayé d'abord de guérir l'animal lui-même.

2. Y. Poulle-Drieux, « La pratique de l'hippiatrie à la fin du Moyen Âge », dans *Comprendre et maîtriser la nature au Moyen Âge, Mélanges d'histoire des sciences offert à G. Beaujouan*, Genève, Droz, 1994, p. 329-336.

3. E. Leclainche, « Nos ancêtres les maréchaux », *Revue générale de médecine vétérinaire*, vol. XXXV, Paris, 1926, p. 659.

4. B. Prévot, *La science du cheval au Moyen Âge, le traité d'hippiatrie de Jordanus Rufus*, Paris, Klincksieck, coll. Medievalia, 1994, p. 45.

5. L. Moulé, *Histoire de la médecine vétérinaire*, vol. 2, Paris, Extrait du *Bulletin de la société de médecine vétérinaire*, 1900, p. 174.

Les maréchaux-ferrants au service des grands : des « maréchaux experts »

Les comptes nous informent de façon assez précise sur le rôle des maréchaux employés par la noblesse. Les renseignements recueillis permettent de comprendre en partie la façon dont les maréchaux pratiquaient la médecine du cheval, quelles affections ils soignaient et enfin quel était leur statut social.

Les documents dans lesquels il existe de nombreux renseignements sont évidemment les comptes des haras ; ceux de Brazey-en-Plaine en Bourgogne sont particulièrement riches. Les recettes et les dépenses sont mentionnées dans les comptes de la châtellenie en un chapitre intitulé « Depence faicte pour les jumens, pouloins et haraz de madame la duchesse »[6]. Ce sont effectivement deux maréchaux qui assurent les soins vétérinaires entre 1387 et jusqu'en 1403. De 1403 jusqu'en 1432, les interventions d'un maréchal sont plus rares, cette période correspond en effet au déclin du haras de Brazey qui disparaît définitivement en 1432[7].

Les renseignements contenus dans les comptes de la châtellenie sont très intéressants pour l'histoire de la pratique de l'hippiatrie médiévale par les maréchaux. Les affections citées le plus souvent dans les comptes ont également fait l'objet de chapitres dans les traités d'hippiatrie. Le haras connaît en particulier deux épidémies qui sont considérées comme très dangereuses dans les traités, la maladie du farsin ou morve et celle de la gale[8]. Le maréchal soigne l'épidémie de morve de façon très efficace ; en revanche, l'épidémie de gale est beaucoup plus meurtrière, puisque vingt juments sur quarante en meurent[9]. Mais, en général, le maréchal panse essentiellement des plaies et des lésions dues aux ruades et aux morsures[10]. Pour soigner ces plaies infectées ainsi que pour guérir les enflures des jambes, le maréchal conseille de frictionner avec du vinaigre ou du miel ou avec un mélange des deux, alors que, pour soigner les lésions dues aux ruades il utilise la cautérisation[11]. Pour guérir les fistules, Rufus utilise un traitement nettement plus élaboré mais réalisé également avec du miel et du vinaigre[12].

Les lésions et les affections des pieds sont des pathologies très fréquemment citées à la fois dans les traités et dans les comptes du haras. Le maréchal, comme les hippiatres, procède soit au dessollement, soit à l'incision de la sole pour retirer des corps étrangers[13]. Enfin les maréchaux, comme les hippiatres, appliquent les règles d'hygiène les plus élémentaires. Le maréchal employé à Brazey connaît vraisemblablement le risque de la contagion, puisque deux ans après la nomination du maréchal Moriscot, un nouveau bâtiment fut construit dans lequel les juments malades étaient isolées[14]. Plus surprenant, les maréchaux semblent avoir les mêmes lacunes que les hippiatres en ce qui concerne

6. Cité par F. VIGNIER, « Le haras de Brazey-en-Plaine de 1336 à 1432. Pour l'histoire des ducs de Bourgogne et des États bourguignons », *Annales de Bourgogne XLI*, 1966, p. 190.

7. *Ibid.*, p. 191.

8. Le farsin est la maladie la plus redoutée par les hippiatres, car elle est souvent mortelle ; elle est appelée également mal de saint Éloi ou morve. Quand un cheval est atteint par le parasite de la gale, il ne cesse de se gratter et ne s'alimente plus.

9. E. PICARD, *L'écurie de Philippe le Hardi*, Paris, Champion, 1906, p. 90.

10. *Ibid.*

11. F. VIGNIER, « Le haras de Brazey-en-Plaine de 1336 à 1432 », *loc. cit.*, p. 193.

12. B. PRÉVOT, *La science du cheval au Moyen Âge, op. cit.*, p. 100.

13. F. VIGNIER, « Le haras de Brazey-en-Plaine de 1336 à 1432 », *loc. cit.*, p. 193. Le dessolement est une opération chirurgicale consistant à retirer le dessous du sabot du cheval qui s'appelle la sole.

14. *Ibid.*, p. 192.

l'obstétrique. Même dans le cadre du haras, les maréchaux ne sont quasiment pas intervenus pour des soins liés à la reproduction ou au poulinage. Le maréchal de Brazey conseille uniquement de baigner les juments dans l'eau froide après la saillie pour éviter l'expulsion de la semence, pratique qui n'est pas mentionnée par les hippiatres[15]. Le maréchal de Brazey n'a effectué qu'une seule intervention lors du poulinage : il a dû pratiquer l'avortement forcé d'une jument dont le poulain était mort dans le ventre de sa mère[16]. Il a également réalisé deux interventions plus délicates qui ne sont pas mentionnées dans tous les traités. Pour un poulain qui avait la bouche enflammée et qui ne pouvait plus téter sa mère, il conseilla de l'allaiter au lait de vache tout en traitant l'affection de la bouche avec des lavements de vinaigre et de miel. Il réussit également à guérir une jument qui avait été mordue par un serpent en lui administrant des soins quotidiens pendant quinze jours[17].

Dans un autre haras situé à Cercamp-lès-Frévent, propriété de Robert II d'Artois, les chevaux sont également victimes d'une épidémie de morve en 1298. Comme à Brazey, les quatre bêtes atteintes sont isolées par le maréchal[18]. Six mois plus tard, ces quatre équidés réintègrent le haras après leur guérison. Dans les deux haras les maréchaux ont su éradiquer l'épidémie de morve. Ils étaient certainement d'une grande habileté car aujourd'hui encore cette maladie est considérée comme très dangereuse puisque tout animal contaminé est abattu.

Dans le cadre des écuries seigneuriales, les maréchaux sont également utilisés comme vétérinaires. Les comptes d'hôtel, en particulier ceux des grands seigneurs semblent en effet confirmer que les maréchaux sont rémunérés pour les soins vétérinaires pratiqués sur la cavalerie de la noblesse. Là encore les comptes des ducs de Bourgogne fournissent des exemples intéressants. Sous Philippe le Hardi un certain Jean de Pons guérit la haquenée de la duchesse grâce à une application d'onguents sur les jambes du cheval ; le texte ne précise pas de quelle affection l'animal est atteint[19]. Dans un autre passage la nature du mal est mentionnée et il s'agit en l'occurrence d'un suros : « A un mareschal demourant à Bonnelle pour don a lui fait par monseigneur de grace especial pour ce qu'il avoit osté un sure à une des haquenées de monseigneur...i fr »[20]. Les maréchaux pratiquent donc également une opération chirurgicale délicate, l'excision.

Dans les écuries pontificales d'Avignon les comptes précisent que deux ou trois maîtres maréchaux s'occupent de l'entretien des écuries et des soins des chevaux[21]. Le cas le plus intéressant est celui d'un certain Johannes de Sergia, qui est certainement un maréchal expert puisqu'il est chargé exclusivement des soins aux chevaux ; il est mentionné en tant que *marescallus equorum pro cura equorum palafrenarie pape*[22]. Ce maréchal, fort des connaissances des maréchaux italiens, était certainement un excellent praticien puisque ses gages furent augmentés[23].

15. E. PICARD, *L'écurie de Philippe le Hardi, op. cit.*, p. 89.
16. F. VIGNIER, « Le haras de Brazey-en-Plaine de 1336 à 1432 », *loc. cit.*, p. 193.
17. *Ibid.*
18. Y. POULLE-DRIEUX, « La pratique de l'hippiatrie à la fin du Moyen Âge », *loc. cit.*, p. 332.
19. E. PICARD, *L'écurie de Philippe le Hardi, op. cit.*, p. 93.
20. *Ibid.* Le suros est une excroissance osseuse qui se développe sur les membres du cheval.
21. E. LECLAINCHE, « Histoire de la médecine vétérinaire », dans *Histoire de la médecine, de la pharmacie, de l'art dentaire et de l'art vétérinaire*, Pr. LAIGNEL-LAVASTINE dir., Paris, Albin Michel, 1936-1949, p. 240.
22. *Ibid.*, p. 241.
23. *Ibid.*

Enfin, même dans des seigneuries de moindre importance, les soins vétérinaires des chevaux figurent dans les livres de compte. En 1397 l'intervention d'un maréchal est mentionnée dans les comptes de la baronnie de Neubourg. Un paragraphe stipule que Jean des Pres, un maréchal gagé à l'année, a soigné les chevaux du baron et il est payé deux sous et six deniers pour panser un cheval qui a reçu un coup ; il guérit cette lésion en « donnant le feu » c'est-à-dire en cautérisant[24]. Ce texte prouve que les maréchaux-ferrants, comme les hippiatres, pratiquaient la cautérisation. Les comptes de l'année 1413-1414 mentionnent également le nom d'un autre maréchal qui a prodigué des soins à un cheval du baron : « Au mareschal de Tourville pour son salaire d'avoir esté par 2 jours a Sainte Vaubourg veoir et apprester icelui cheval et pour la garison... 7 s. 6 d. »[25]. Ce dernier exemple montre que, même dans le cadre de petites seigneuries, le maréchal a une utilité ; est-ce à dire que tous les seigneurs emploient un maréchal parmi le personnel de l'hôtel ?

Les comptes semblent contredire cette hypothèse. En effet, dans les comptes de l'hôtel des ducs de Bourgogne entre 1416 et 1420, nous n'avons pas trouvé la présence d'un maréchal gagé à l'année. Des noms de maréchaux-ferrants sont mentionnés à plusieurs reprises mais ils sont uniquement rémunérés pour avoir ferré des chevaux[26]. En revanche, lors des combats, la présence du maréchal est indispensable. Au même titre que le médecin, qui accompagne les armées pour soigner les hommes, le maréchal-ferrant est attaché aux armées pour soigner les chevaux. Dans le récit de la guerre de Navarre, l'auteur Guillaume Anelier établit un parallélisme entre le maréchal et le médecin : « E viratz demandar meges e marescal » (Et vous verriez demander médecins et maréchaux)[27]. Les maréchaux-ferrants sont donc les vétérinaires des armées seigneuriales et royales et, à ce titre, ils sont considérés comme des hommes de guerre. Dans une lettre de rémission datée de janvier 1445, le lieutenant de Parthenay, Anthoine de La Maudaye, et Maurice Pia rencontrent un maréchal et un trompette qu'ils qualifient d'hommes de guerre : « ledit Anthoine appella ledit Morice, en lui disant : "Vien t'en avec moy", monterent à cheval et s'en alerent savoir quelz gens c'estoient. Et quand ilz furent à Eron, trouverent deux hommes de guerre, l'un mareschal et l'autre trompette »[28].

Quand les maréchaux sont employés de façon permanente, leurs gages sont relativement élevés. Ainsi, le maréchal au service du baron de Neubourg reçoit la somme relativement importante de douze livres tournois[29]. À titre de comparaison, le vacher du baron ne perçoit que huit livres tournois par an. A. Plaisse indique que « dans le tableau des gages le maréchal et le fauconnier figurent parmi les serviteurs à qui étaient réservés les plus hauts salaires »[30]. Dans le cadre de haras, le maréchal apparaît comme l'un des personnages les plus importants ; dans le haras de Brazey-en-Plaine, le maréchal perçoit un

24. A. PLAISSE, *La baronnie de Neubourg. Essai d'histoire agraire, économique et sociale*, Paris, PUF, 1961, p. 195.
25. *Ibid.*
26. *Comptes généraux de l'État bourguignon entre 1416 et 1420*, M. MOLLAT éd., en collaboration avec R. FAVREAU, vol. IV, Paris, Imprimerie Nationale, 1965, p. 271.
27. Cité par L. MOULÉ, *Histoire de la médecine vétérinaire, op. cit.*, p. 11.
28. P. GUÉRIN, « Recueil de documents concernant le Poitou contenus dans les registres de la chancellerie de France 1431-1447 », *Archives Historiques du Poitou* [désormais *AHP*], vol. XXIX, 1898, p. 201.
29. A. PLAISSE, *La baronnie de Neubourg, op. cit.*, p. 138.
30. *Ibid.*, p. 140.

salaire important puisqu'à partir du moment où il est gagé le salaire du garde du haras est réduit[31].

L'importance du salaire de ces maréchaux experts confirme qu'ils sont de véritables spécialistes de la médecine vétérinaire. Le manuel opératoire des maréchaux-ferrants est en effet relativement varié. Certains maréchaux semblent même avoir soigné des lésions et des blessures auxquelles les hippiatres ne font pas allusion dans les traités. En revanche, certaines pratiques se rapprochent des méthodes conseillées par les hippiatres : les maréchaux connaissent en particulier le risque de la contagion. Mais, il est impossible d'affirmer que les connaissances des maréchaux s'inspiraient d'écrits comme les traités ou les recettes ; il est certainement plus exact de penser que leur savoir était entretenu par la tradition orale et faisait appel essentiellement à l'empirisme. Pour les maréchaux artisans résidant en ville ou à la campagne, les documents sont beaucoup moins nombreux, du moins plus dispersés. De ce fait, ils offrent un profil très différent de celui que nous venons de décrire.

Les maréchaux artisans : des hommes aux compétences variées

Les maréchaux artisans forment un groupe moins homogène que les maréchaux au service des grands ; leur statut et leur fortune varient en fonction de chaque individu et de la région concernée. Dans la ville de Tours, en 1424, le maréchal fait partie des riches artisans, mais, parmi eux, il est l'un des moins fortunés[32]. À Paris, les maréchaux ont un statut comparable à ceux de Tours, à la fin du XIIIe siècle et au début du XIVe siècle : ils sont assez riches pour être soumis à la taille, mais parmi les artisans imposables, ils font partie des plus pauvres[33]. De même, dans la ville d'Amiens, à la fin du XVe siècle, il faut avoir la qualité de bourgeois, ce qui suppose un certain niveau de fortune, pour pouvoir devenir maître-maréchal[34]. Dans certaines villes, les maréchaux ont même pu accéder à des responsabilités municipales. Au XVe siècle, dans la ville de Saint-Jean-d'Angély, un maréchal fait toujours partie du conseil du maire, à titre de pair[35]. À Saint-Jean les maréchaux sont relativement fortunés, un certain Jean Chevalier a acheté un cheval à un écuyer pour dix francs d'or : « Jehan Chevalier, mareschal, paier et rendre à Pierre Guinement, dix francs d'or..., pour cause de la vendission d'un cheval, lequel cheval il a ehu et recehu dudit escuier »[36]. En revanche, à Poitiers, aucun maréchal ne fait partie du « cent », le corps qui dirige la ville[37]. Dans les lettres de rémission du Poitou, les maréchaux sont souvent mentionnés comme étant de pauvres hommes : « Jehan Cardinal, pauvre homme, maréchal, naguère demeurant en la ville de Ligueil et

31. F. VIGNIER, « Le haras de Brazey-en-Plaine de 1336 à 1432 », *loc. cit.*, p. 191.
32. B. CHEVALIER, *Tours ville royale, 1356-1420, origine et développement d'une ville à la fin du Moyen Âge*, Louvain-Paris, Publications de la Sorbonne, 1975, p. 136.
33. E. NETCHINE, « Les artisans du métal à Paris », dans *Hommes et travail du métal dans les villes au Moyen Âge*, P. BENOIT et D. CAILLEAUX dir., Paris, AEDEH, 1988, p. 44.
34. A. THIERRY, *Recueil de documents inédits de l'histoire du tiers état, première série, chartes, coutumes, actes municipaux, statuts des corporations d'art et métiers des villes des communes de France. Région du Nord*, Paris, Firmin Didot frères, 1853, p. 257-259.
35. D. D'AUSSY, « Registres de l'échevinage de Saint-Jean-d'Angély 1322-1496 », *Archives Historiques de Saintonge et d'Aunis*, vol. XXVI, 1897, p. 213, 256, 333, 402, 422.
36. *Ibid.*, p. 185-186.
37. R. FAVREAU, *La ville de Poitiers à la fin du Moyen Âge, une capitale régionale*, Poitiers, Mémoires de la Société des Antiquaires de l'Ouest, 1978, vol. XV, p. 258.

depuis à Poitiers, au Bourg Saint-Hilaire-le-Grand »[38]. Des forgerons-ferreurs sont présents dans dix-huit lettres de rémission ; dans huit cas le maréchal est seulement cité, parfois son nom n'est même pas mentionné ; en revanche, dans les dix autres cas, c'est un maréchal qui est le suppliant[39]. Dans ces dix exemples, le maréchal est décrit comme un pauvre homme à quatre reprises[40].

Le niveau de fortune des maréchaux apparaît très variable en fonction des individus ; en revanche les statuts professionnels qui les concernent sont similaires dans toutes les régions de France ; ils doivent savoir non seulement ferrer un cheval mais encore le soigner. Dans les statuts, il est toujours précisé que les maréchaux ont une double compétence : ils sont forgerons et vétérinaires. La coutume d'Amiens indique que quand un cheval est blessé il doit être amené au maréchal-ferrant[41]. Il est précisé que ce dernier doit être rémunéré s'il pratique une cautérisation ou prodigue tout autre soin à l'animal. De même, dans une ordonnance datée de 1464, où le roi fixe les statuts des maréchaux-ferrants de Rouen, il est précisé que les forgerons-ferreurs doivent également soigner les chevaux :

> « Que chacun dudict mestier fera bonne et laquelle euvre, tant en cure de chevaulx, comme d'ouvrer de fer... celui qui vient ouvrir forge devra prêter serment à cette ordonnance... pourveu que icelluy soit trouvé souffisant et qu'il sache forger et ferrer, seigner et appareiller science chevaulx souffisament au regard de la justice et des gardes »[42].

Le maréchal-ferrant de Rouen doit savoir exécuter trois opérations primordiales, forger, ferrer et saigner. Réaliser une saignée devait donc faire partie des actes fondamentaux du métier de maréchal. Pourtant, dans les comptes d'hôtel, il n'est jamais fait mention de la saignée réalisée par le maréchal ; cette dernière opération devait être une opération trop banale pour mériter des gages supplémentaires. Ainsi, la lancette, l'instrument qui sert à réaliser des saignées est un des objets utilisés par le maréchal ; elle fait partie en effet des objets énumérés dans l'inventaire après décès d'un maréchal de Calvisson dans le Gard : « Item, unas flames »[43]. Cet artisan conserve également dans son atelier, une plante appelée roquette, qu'il devait utiliser à des fins thérapeutiques : « Item, unas rouchetas »[44]. Cette plante est en effet réputée pour ses vertus diurétiques et stomachiques, et devait sans doute servir à soigner les chevaux atteints de coliques.

À Poitiers, comme à Châtellerault, les statuts des maréchaux-ferrants sont tardifs puisqu'ils datent du XVIe siècle. À cette époque le maréchal-ferrant est encore un vétérinaire puisque l'article IX des statuts des maréchaux de Poitiers

38. L. CELIER, « Recueil de documents concernant le Poitou contenus dans les registres de la chancellerie de France 1483-1492 », *AHP*, vol. L, 1938, p. 18.

39. P. GUÉRIN, « Recueil de documents concernant le Poitou contenus dans les registres de la chancellerie de France 1390-1403 », *AHP*, vol. XXIV, 1896, p. 358 ; pour les années 1403-1430, vol. XXVI, 1896, p. 98-99, 260 et 263 ; pour les années 1447-1456, vol. XXXII, 1903, p. 119 et 324 ; pour les années 1456-1464, vol. XXXV, 1906, p. 40 et 187 ; pour les années 1465-1474, vol. XXXVIII, 1909, p. 146, P. GUÉRIN, L. CELIER, « Recueil de documents concernant le Poitou contenus dans les registres de la chancellerie de France 1475-1483 », *AHP*, vol. XLI, 1919, p. 154 et 442, L. CELIER, « Recueil de documents », *loc. cit.*, p. 18, 143 et 196 ; pour les années 1468-1502, *AHP*, vol. LVI, 1958, p. 24, 57, 74, 133.

40. *Ibid.*, vol. XXVI, p. 260 et 98 ; vol. XXXVIII, p. 146 ; vol. L, p. 18.

41. Cité par L. MOULÉ, *Histoire de la médecine vétérinaire, op. cit.*, p. 8.

42. *Ibid.*

43. M. BLIGNY-BONDURAND, « Inventaire d'un forgeron de Calvisson », *Bulletin philologique et historique du comité des travaux historiques*, 1906, p. 409.

44. *Ibid.*

précise que l'apprenti n'a ni le droit de ferrer, ni celui de soigner les chevaux sans autorisation des maîtres jurés : « Item que nul naura ferrement en la forge pour appareiller maladie a chevaux cest a scavoir etenailles, flames, poinsons et autres choses necessaires audit metier iusquace que les dits maitres iures les ayant revisittés »[45]. Les maréchaux-ferrants sont donc des artisans qui doivent être à la fois des vétérinaires et d'habiles forgerons ; mais, en fonction de ses aptitudes, chaque maréchal devait avoir des compétences différentes.

Le maréchal artisan apparaît dans certaines sources d'abord comme un artisan du fer. Le terme de maréchal-ferrant n'apparaît que tardivement : nous n'avons trouvé cette expression qu'une seule fois dans les textes, dans une lettre de rémission qui date de 1500[46]. À la fin du Moyen Âge, tous les maréchaux-ferrants que nous citons sont appelés dans les documents maréchaux, cependant, dans d'autres cas, ils sont également appelés fèvres ou forgerons. Dans les comptes de la châtellenie de Bracon pour la période 1378-1379, un certain Henry Gayet, qualifié de « fevre », ferre les deux chevaux qui servent d'animaux de trait pour un char[47]. Cette différence d'appellation correspond-elle à une réalité, ce maréchal-fèvre est-il seulement un forgeron ? Il semble bien que certains maréchaux soient également des experts en matière de ferronnerie.

À Poitiers, les archives de la ville mentionnent de nombreux exemples de maréchaux dont les services sont rétribués non pas pour avoir ferré des montures mais pour avoir vendu à la ville toutes sortes d'objets en fer. Le 22 septembre 1417, un maréchal, Symon de Joye reçoit soixante quinze sous et dix deniers « pour plusieurs serrures, clés, chevilles et autres de son métier, le tout en fer »[48]. En général, les objets commandés aux maréchaux servent pour la maintenance des bâtiments de la ville, en particulier des chevilles de fer pour l'entretien des ponts. Le 6 novembre 1426, Jamet de Villiers fournit cinquante-quatre chevilles pour la ville : « À Jamet de Villiers, maréchal, pour 54 chevilles de fer mises au pont du moulin de Chasseigne chacune de demi pied de long, à 5 d. la pièce »[49]. En dehors des chevilles et des serrures les maréchaux forgent également des clous, des fléaux pour les balances pour les ponts et des barres « loquetées » pour les fenêtres des écoles. Dans la ville de Sens également « Anthoine le Mareschal » est rémunéré pour son travail de forge ; il réalise lui aussi des chevilles de fer pour le chapitre[50]. De même, en Bourgogne, entre 1462 et 1472, deux maréchaux ont forgé les objets les plus divers pour le châtelain d'Orgelet[51]. Ces deux forgerons, Jean Marion d'Orgelet et Claude Lambert ont fabriqué des armes, des angons qui sont une sorte de javelot. Le premier a également fourni des cercles de fer pour les deux seaux de la citerne. L'activité du second a été beaucoup plus importante, il a notamment forgé les parties métalliques des huisseries : un « luquet » pour la porte du donjon, une ferrure de fenêtre et des paumelles qui sont de petites bandes de fer articulées

45. AD de la Vienne, registre E7 liasse 5.
46. L. CELIER, « Recueil de documents... », *loc. cit.*, vol. LVI, p. 148.
47. P. GRESSER, « Pour une histoire de la petite métallurgie : l'apport des comptes domaniaux en Franche-Comté aux XIVe et XVe siècles », dans *Mines, carrières et métallurgie dans la France médiévale*, P. BENOIT et Ph. BRAUNSTEIN dir., Paris, CNRS, 1988, p. 212.
48. Archives communales de Poitiers, J 577.
49. Archives communales de Poitiers, J 681.
50. D. CAILLEAUX, « Les serruriers de Sens à la fin du Moyen Âge », dans *Hommes et travail du métal dans les villes au Moyen Âge, op. cit.*, p. 104.
51. P. GRESSER, « Pour une histoire de la petite métallurgie : L'apport des comptes domaniaux en Franche-Comté aux XIVe et XVe siècles », *loc. cit.*, p. 236.

sur le battant d'une porte ou d'un volet pour soutenir le gond[52]. Comme en Poitou, les maréchaux ont fourni des éléments métalliques pour les bâtiments.

Le forgeron-ferreur n'intervient pas seulement dans le bâtiment, il s'occupe également de la réparation des parties métalliques des véhicules. Ainsi, Guyon Le Mas est mentionné en 1487 dans le compte de l'abbaye Sainte Croix à Poitiers pour avoir ferré les roues d'un chariot : « *Item* audit maréchal pour avoir ferré une paire de rouhes pour le charrot des provisions et mis en la dicte ferreure II^c XIII livres de fer »[53]. À Paris également, les maréchaux réalisent le cerclage des roues de charrettes et des tonneaux[54].

Le maréchal-ferrant, comme les autres artisans du fer, serruriers, charrons, a forgé des objets qui, *a priori*, ne relèvent pas de sa compétence. Même si sa fonction première est de s'occuper des chevaux, un maréchal pouvait tout aussi bien forger des armes. Réciproquement, d'autres personnes ont dû pratiquer la ferrure des chevaux. Ainsi, un simple palefrenier de la cour ducale de Bourgogne est rémunéré pour avoir ferré des chevaux[55]. Les artisans du fer sont polyvalents, le maréchal-ferrant n'échappe pas à la règle. En revanche, il se distingue des autres fèvres par le fait qu'il est également le vétérinaire des chevaux. Certains maréchaux apparaissent comme des spécialistes du cheval, de sa ferrure et de sa médecine, et à ce titre, ils ont pratiqué d'autres activités liées aux chevaux. Dans les comptes de Philippe le Hardi, il est fait mention d'un maréchal nommé Jaquemart qui vend des substances médicinales[56].

Certains maréchaux vendent également des chevaux. Dans un acte des *Olim*, le registre qui regroupe les sentences rendues au parlement de Paris par la justice royale, il est question d'un maréchal qui vend un cheval à l'abbé de Lagny. La vente est annulée par un arrêt, car l'animal présente non seulement des défauts au niveau des jambes que le maréchal a su dissimuler grâce à une ferrure particulière, mais encore il est atteint d'emphysème pulmonaire[57]. Ce maréchal, comme les hippiatres, connaît l'utilisation des fers orthopédiques et il semble être tout au moins un habile maréchal-ferrant. À Orléans, au début du XVe siècle, un certain Jean Gabriel, maréchal, est traîné en justice car il doit rendre la somme de 27 sous parisis à un homme qui lui a acheté un équidé[58].

Le maréchal-ferrant artisan, en tant que médecin des chevaux, a dû en outre soigner d'autres animaux. Dans *Le livre de la chasse*, Gaston Phébus précise que pour ôter un ongle dans l'œil d'un chien, il est souhaitable d'avoir recours au maréchal :

> « Et si l'onglée est épaisse... ayez une aiguille, pliez-la en son milieu pour qu'elle soit courbe, et prenez bien délicatement cette peau qui est sur l'œil... C'est une chose que les maréchaux savent bien faire, car l'onglée d'un chien s'enlève comme celle d'un cheval »[59].

52. *Ibid.*
53. AD de la Vienne, registre 2H1, liasse 25, folio 48.
54. E. NETCHINE, « Les artisans du métal à Paris », *loc. cit.*, p. 36.
55. M. MOLLAT éd., *Comptes généraux de l'État bourguignon entre 1416 et 1420, op. cit.*, vol. VI, p. 786.
56. Cité par E. PICARD, *L'écurie de Philippe le Hardi, op. cit.*, p. 92.
57. Cité par L. MOULÉ, *Histoire de la médecine vétérinaire, op. cit.*, p. 168. L'emphysème pulmonaire est une maladie incurable qui atteint les alvéoles des poumons et qui empêche l'animal de respirer normalement.
58. F. MICHAUD-FRÉJAVILLE, « Fèvres et forgerons d'Orléans », dans *Hommes et travail du métal dans la ville au Moyen Âge, op. cit.*, p. 70.
59. GASTON PHÉBUS, *Le livre de la chasse*, P. et A. BOSSUAT éd., Paris, Ph. Lebaud, 1986, p. 78-79.

Les maréchaux savent donc soigner les affections des yeux des chevaux, mais ils ont dû aussi utiliser leur savoir pour soigner d'autres animaux.

En Poitou, à la fin du Moyen Âge, dans la réglementation des boucheries, il est précisé que la viande doit être l'objet de stricts contrôles quand elle est achetée[60]. Il est interdit de vendre un porc atteint de fic et il est également interdit d'acheter un animal au maréchal-ferrant car l'animal pourrait être malade. Or, les bouchers ne vendant pas de viande de cheval sur leurs étals, ils ne peuvent donc pas acheter de chevaux aux maréchaux. Cet interdit semble prouver que ces derniers étaient en mesure de vendre d'autres animaux que les chevaux et de les soigner. Les maréchaux n'ont certainement pas été les seuls à soigner les animaux. Tous ceux qui sont en contact avec les bêtes ont dû prodiguer des soins aux animaux ; à Toulouse, par exemple, les bouchers servent occasionnellement de vétérinaires[61]. Cependant les maréchaux, en tant que spécialistes de la médecine du cheval, étaient certainement considérés comme étant les plus aptes à pratiquer une médecine vétérinaire de qualité. Leur connaissance du comportement animal les prédisposait à faire de petites interventions chirurgicales sur le cheval.

Comme les maréchaux employés au service des grands, certains maréchaux artisans semblent être eux aussi d'habiles praticiens de la médecine vétérinaire. Ainsi, le duc de Bourgogne fait également appel à des maréchaux qui ne font pas partie de son hôtel. Pour soigner un destrier, le duc a recours à un maréchal résidant à Chartres : « Deux escus qu'icelluy Fouquet bailla à ung maréchal de Chartres pour avoir donné le feu à ung des destriers »[62]. Ce maréchal sait donc pratiquer la cautérisation, il « donne le feu ». Les documents législatifs prouvent également que les maréchaux pratiquaient efficacement la médecine du cheval.

Dans les registres de l'échevinage de Saint-Jean-d'Angély en Saintonge, il est question d'un maréchal-ferrant qui assigne en justice un coutelier qui ne l'a pas payé pour les soins qu'il a prodigués au cheval du coutelier. La justice donne raison au maréchal, d'autant plus que l'animal a été guéri : « Condepné est par jugement de son consentement mestre Arnaut de Chemilhac, coutelier, paier et rendre, dedens sept jours prochains venant, à mestre Jehan (nom *en blanc*) le marescal, demourant on Omagne, vint souls, bonne monnoie, pour cause de son cheval qui estoit malade et l'a guari »[63]. Dans une lettre de rémission datée de mars 1477, un certain Daulphin Rigault a emmené son cheval à Lussac-les-Églises en Poitou pour le faire soigner par un maréchal et Adam Palateau, son frère, est chargé de récupérer l'animal : « envoya Adam Palateau en l'ostel d'un mareschal d'icelle ville pour illec quérir et amener ung cheval de poil rouen, qui appartenoit à Daulphin Rigault, son frere, que ledit Daulphin y avoit laissé pour le faire penser et guérir d'une maladie »[64]. Ce maréchal de Lussac-les-Églises, comme le ferait un vétérinaire aujourd'hui, garde l'animal en pension pour pouvoir surveiller l'évolution de la maladie. Dans une autre lettre de rémission datée de 1487, un maréchal-ferrant de Mairé en Poitou réalise une saignée sur un poulain ; pourtant il n'est pas mentionné dans le texte que cet animal est malade : « le suppliant alla à Mairé qui est à un quart de lieue

60. R. FAVREAU, « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du comité des travaux historiques*, 1968.
61. Ph. WOLFF, *Regards sur le midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978, p. 114.
62. Cité par E. PICARD, *L'écurie de Philippe le Hardi*, *op. cit.*, p. 95.
63. D. D'AUSSY, « Registres de l'échevinage de Saint-Jean-d'Angély », *loc. cit.*, p. 251-252.
64. P. GUÉRIN, L. CELIER, « Recueil de documents... », *loc. cit.*, p. 151.

de Pouilloux, pour faire saigner un sien poulain... il dina chez Jean de Berry avec un nommé Villeneuve et le maréchal qui venait de saigner son poulain »[65]. Les maréchaux-ferrants ont donc dû pratiquer régulièrement la saignée puisqu'elle est considérée par les hippiatres comme un moyen préventif de lutte contre la maladie. Certains maréchaux artisans devaient être également versés dans la médecine, puisque leur capacité de soins s'étend même aux hommes.

Danielle Jacquart s'étonne de ne pas trouver de maréchaux-ferrants parmi les charlatans de la médecine humaine : pourtant, il semble bien que les maréchaux aient également pratiqué la médecine humaine[66]. En Picardie et dans le Limousin, le forgeron est considéré dès le Haut Moyen Âge comme un guérisseur, doué d'une force magique[67]. Le maréchal place le malade sur l'enclume et fait semblant de lui frapper la partie malade avec son marteau. Cette pratique aurait une origine païenne ; le forgeron, qui utilise le feu, aurait le pouvoir de maîtriser les sciences occultes. Ce rite païen fut repris par l'hagiographie chrétienne : saint Artémios au VIIe siècle et sainte Foy au XIe siècle auraient conseillé à des malades d'aller trouver le forgeron pour qu'il martèle leur mal et les guérisse. En Picardie, cette pratique du martelage s'adresse essentiellement aux enfants ; la guérison est attribuée non pas à sainte Foy mais à saint Éloi[68].

Enfin, une autre lettre de rémission du Poitou datée de 1493 prouve que le maréchal-ferrant est considéré comme un guérisseur puisqu'un certain Léon Fortune fait appel à un maréchal pour panser ses plaies. Léon Fortune avait reçu un coup sur la tête et son front saignait. Le père de Léon, François prétendit que ce n'était rien, mais qu'il devait quand même aller se faire soigner, affirmant : « que ce n'estoit riens et n'y auoit pas grand mal, et qu'il ne demandait que noise, mais qu'il allast se fere habiller »[69]. Le maréchal-ferrant réagit comme le ferait un médecin :

> « Léon fut pansé par Jehan Berruyer, maréchal, qui lui recommanda de ne pas bouger, ni s'échauffer. Il prit néanmoins un braquemart et une fourche et courut après Doussin en disant qu'il le tuerait. L'échauffement fit rouvrir la plaie, tant que le blessé mourut le lendemain »[70].

Le maréchal n'est absolument pas mis en cause dans la mort de l'homme appelé Léon ; au contraire, c'est parce qu'il n'a pas suivi les conseils du maréchal qu'il est décédé. Dans cette lettre, le maréchal est considéré comme un médecin, mais il serait abusif de croire que le maréchal-ferrant a pratiqué la médecine humaine de façon régulière. Dans ce cas, la blessure du jeune homme était *a priori* bénigne, peut-être est-ce pour cette raison qu'il a fait appel au maréchal. Quoi qu'il en soit, ce texte prouve que le maréchal a dû parfois pallier le manque de médecins dans les campagnes.

Les maréchaux-ferrants ne forment pas un groupe social homogène, certains apparaissent comme des personnages assez aisés alors que d'autres sont relativement pauvres. Les maréchaux sont avant tout des spécialistes de la médecine du cheval mais certains d'entre eux devaient avoir la réputation d'être d'habiles praticiens, de sorte que les hommes de la fin du Moyen Âge avaient

65. L. CELIER, « Recueil de documents... », *loc. cit.*, vol. L, p. 90.
66. D. JACQUART, *Le milieu médical en France du XIIe au XVe siècle*, Genève-Paris, Droz, 1981, p. 45.
67. C. LEROY, « Forgerons guérisseurs », *Revue du folklore français et du folklore colonial*, 1936, p. 1-14.
68. *Ibid.*, p. 1.
69. L. CELIER, « Recueil de documents... », *loc. cit.*, vol. LVI, p. 24.
70. *Ibid.*

recours à leurs services tant pour soigner les animaux que pour soigner les hommes. Le maréchal est donc un artisan dont les compétences professionnelles sont très diversifiées ; même s'il est sans conteste celui qui a pratiqué la médecine vétérinaire du cheval, il reste également un travailleur du fer. Il faudra attendre le XVIIIe siècle et la création des premières écoles vétérinaires pour que les médecins des animaux aient un statut bien différencié de celui de maréchal-ferrant. Les premiers élèves de ces écoles furent d'ailleurs pour la plupart des maréchaux[71]. Pourtant, aujourd'hui encore, les maréchaux-ferrants ont parfois le droit de pratiquer certaines opérations chirurgicales sur le cheval. Dans l'article 430 du code rural, complété par une loi du 20 octobre 1982, il est question de la pratique de la médecine vétérinaire. Ce texte précise que seuls les vétérinaires qui ont un diplôme d'État ont le droit de pratiquer la médecine sur les animaux. Toutefois, dans certains cas, les maréchaux-ferrants ne seront pas accusés d'exercice illégal de la médecine. S'il n'y a pas de vétérinaire disponible, et dans les cas urgents, ils peuvent administrer des soins aux chevaux, excepté s'il s'agit d'une maladie contagieuse.

En définitive, le terme de vétérinaire, dans son acception moderne est une notion qui n'est pas applicable à la période du Moyen Âge. Seuls certains maréchaux « experts », comme Rufus ou comme Rusius, qui sont à la fois des praticiens et des théoriciens de l'hippiatrie peuvent être considérés comme des vétérinaires.

71. O. GERBAUD, « Le besoin de vétérinaires dans les campagnes françaises », dans *L'homme, l'animal domestique et l'environnement du Moyen Âge au XVIIe siècle*, C. BECK et R. DELORT dir., Nantes, Ouest Éditions, 1992, p. 222-224.

Cécile Auliard, Centre d'études supérieures de civilisation médiévale, Université de Poitiers, 24, rue de la Chaîne, F-86022 Poitiers

Les maréchaux-ferrants à l'époque médiévale : forgerons ou vétérinaires ?

À la fin du Moyen Âge, le cheval est sans conteste un outil indispensable dans la société occidentale ; ainsi, de nombreux artisans ont une activité professionnelle directement liée à l'utilisation de cet animal. Parmi eux, le maréchal-ferrant occupe une place privilégiée ; il est non seulement celui qui forge et pose les fers à cheval, mais encore celui qui soigne les chevaux. Cet artisan est donc un personnage étonnant puisqu'il cumule des fonctions *a priori* incompatibles, celle de forgeron et celle de vétérinaire. Leur compétence professionnelle s'étend au-delà du monde du cheval ; certains maréchaux semblent avoir soigné d'autres animaux et même des hommes...

Art vétérinaire – Cheval – Hippiatrie – Forgerons – Maréchal-ferrant

Farriers in the Middle Ages : Blacksmiths or Veterinarians ?

In the late Middle Ages, the horse was without doubt an indispensable tool in Western society ; as a result many craftsmen's professional activity was directly related to this animal. Amongst these, the farrier plays a prominent role : not only does he forge the iron and shoe the horses, but he also treats the diseases of horses. This makes him a rather astonishing figure cumulating two functions *a priori* incompatible, that of a smith and that of a veterinarian. The farriers' professional skills were not limited to horses and some of them seem to have treated other animals as well and even people.

Veterinary art – horse – horse therapeutics – blacksmiths – farriers

Médiévales 33, automne 1997, pp. 175-187

NOTES DE LECTURE

D. ABULAFIA, *A Mediterranean Emporium. The Catalan kingdom of Majorca*, Cambridge, 1994.

Il manquait un ouvrage de synthèse sur le royaume de Majorque qui a uni, de 1276 à 1343, Perpignan et les comtés catalans septentrionaux, Montpellier et les Baléares sous une dynastie cadette de la Maison d'Aragon. David Abulafia reprend l'ensemble de la production historiographique autour d'une hypothèse *a priori* vraisemblable : cet État dispersé, composé d'un chapelet de grosses villes (Montpellier est alors la seconde ville de France), à la fidélité éclatée (le roi est vassal de la Couronne d'Aragon pour l'essentiel de ses possessions et du royaume de France pour Montpellier), obéit à la seule logique marchande. Il dispose dans le secteur commercial d'outils considérables, une accumulation rapide par la course et le commerce des esclaves, des capacités navales exceptionnelles (le critère en est, naturellement, la présence de navires majorquins à Londres en 1280), une population de Juifs arabophones qui permet une pénétration en profondeur du Maghreb, une population urbaine qu'il faut nourrir par l'importation, et donc l'échange. L'hypothèse est suggestive, mais elle ne rend qu'en partie compte des faits tels que l'auteur les synthétise à partir d'une abondante bibliographie.

Le plan choisi, thématique, permet de préciser d'abord la politique dynastique qui conduit à ce qui apparaît graduellement comme une monstruosité juridique, le roi vassal. À l'origine, la pratique de la division du patrimoine, les acquêts allant au cadet, dans la fidélité et la communauté de sang et d'affection ; mais aussi la reconnaissance de la particularité de Majorque, terre de frontière et royaume confié dès la Reconquête (1239) à un *dominus*, l'infant Pierre de Portugal. David Abulafia insiste sur le caractère d'archipel juridique, de patchwork, de l'État constitué en 1276. La coopération fraternelle échoue dès l'invasion française de 1285, Jacques II de Majorque ouvrant les portes de la Catalogne aux envahisseurs et s'exposant à la commise. Le caractère hasardeux, l'inconsistance de la politique aragonaise sont soigneusement soulignés, qu'on pourrait étendre à toutes les constitutions d'apanages. N'est-ce pas, en effet, un finalisme monarchique et la conception d'un destin particulier qui interdisent aux historiens du XIIIe français de voir les dangers pour l'État de ces larges distributions ?

Un chapitre particulier est consacré aux Musulmans de Majorque, et à leur « évaporation » : réinstallés comme paysans après l'occupation, ils achètent le droit d'émigrer et disparaissent dans les États musulmans d'Espagne et du Maghreb ; la réduction en esclavage et la dispersion sur les marchés de traite, en 1287, de l'entière population musulmane de Minorque, par le roi d'Aragon, ne prend pas, dans la perspective d'Abulafia, la place que son caractère massif mérite pourtant : c'est une expérience unique, 30 ou 40 000 captifs, qui annonce les Canaries et l'Amérique, et qui requiert une mobilisation et une discipline

considérables. D. Abulafia traite encore ici des *Arrom*, c'est-à-dire des *Rūn*, les Chrétiens de langue arabe, comme Dominique Abenmor, et la famille Abennacer, Bernard, Jean et Jacques, signalés par des documents de 1241-1242. Mais son attention va d'abord aux Juifs, pour une large partie immigrants arabophones des pays almohades, liés à l'Afrique, où les communautés se reforment après les épisodes de conversion forcée, et vecteurs du commerce majorquin sur les chemins de Siğilmāsa. La construction d'un *Call* (interprété comme *qahal*, communauté), plus vaste, et fermé, à la fois protégé et isolé, est interprété comme un privilège, une séparation coûteuse, mais favorable. On acceptera volontiers ce point de vue irénique et fondé sur une bonne connaissance de la littérature rabbinique, en notant la précocité de l'antijudaïsme majorquin dans le monde méditerranéen, dès 1309. On sera moins d'accord avec la réduction qu'opère l'insistance sur les similitudes entre communauté juive et communauté marchande, ou la comparaison entre *Call* et bordel fermé, qui prend appui sur la notion de « hors-caste », trop vite acceptée.

L'essentiel du travail porte sur le commerce, l'échange qui garantit approvisionnement et équilibre politique ; l'auteur s'appuie ici sur une large et solide bibliographie, de Dufourcq, Pons et Durliat à Riera i Melis, note la présence d'une base rurale (olives, huile, figues) qui soutient l'exportation, et confirme le primat précoce et durable des trafics avec le Maghreb et l'*Yspania* musulmane, l'exportation des tissus franco-flamands, l'importation des grains africains et siciliens ; la discussion approfondie des *Llicències per a barques* de l'hiver 1284 constitue un des points forts de l'ouvrage : ce document unique et bien connu, qui ne concerne que les marins « nationaux » embarqués sur les navires, montre à la fois l'intensité du mouvement hivernal, la présence massive de navires petits et moyens (galères et tarides étant retenues par la guerre), la prédominance absolue de l'Afrique dans les destinations. L'intégration entre les trois parties du royaume apparaît finalement bien imparfaite : les comtés au nord des Pyrénées passent très tôt à l'industrie textile, Montpellier, grand centre de la banque italienne, seconde ville de France pour sa population avant 1348, a de larges horizons, vers la Romanie, Chypre et l'Arménie ; Majorque aspire très tôt à établir des liens avec l'Angleterre, où des navires marjorquins vont chercher la précieuse laine dès 1281 et 1304, établissant un commerce triangulaire avec les cités italiennes. Les expéditions privées de Guillem Pere vers les Canaries (1342) et de Jaume Ferrer (1346) au Rio de Oro manifestent ce dynamisme atlantique que couronne l'implantation des Lullistes majorquins dans les évêchés des Canaries, ancrés sur des positions solidement antiesclavagistes (mais ils n'entrent guère dans les curiosités de l'auteur).

On discutera quelques points et on signalera quelques erreurs : p. 5, le qualificatif de « fondementalistes » convient-il vraiment aux Almohades ? P. 32, l'auteur attribue ainsi à Frédéric III de Sicile le dessein d'établir un quartier juif semblable au *Call* majorquin ; il n'en est rien : il a seulement interdit aux Juifs de Palerme de résider dans la haute ville du Cassaro. La visée purement commerciale attribuée à Jacques Ier, qui fait du royaume fugitif un archipel de zones de commerce et de pôles de transit (ce que D. Abulafia définit comme *emporium*), ne rend pas compte de l'intégration politique de Perpignan et des comtés catalans au nord des Pyrénées dans cet ensemble : le livre en souffre, qui rappelle, à juste titre, leur originalité ; les Juifs y sont exclusivement prêteurs, l'industrie s'y développe au même rythme qu'en Catalogne proprement dite (et on rappellera la métallurgie du fer et de l'acier), le milieu marchand y est longtemps grêle. La géographie du royaume reflète simplement celle des acquêts du règne de Jacques Ier.

Dans l'ensemble, cet ouvrage commode, « survey » synthétique et encyclopédique (mais on ne peut passer sous silence la protestation des historiens catalans contre la méthode par trop « imitative » de la synthèse), permet de suivre sans trop de peine la trajectoire d'un État composite. Il pose deux problèmes, celui, p. 233, de la précocité et de l'éclatement de la conscience nationale catalane, bien établie avant 1270, puis fragmentée entre Valence, Majorque et le futur *Principat* de Catalogne, et celui de l'Empire catalan, établi au XV[e] siècle par Alphonse le Magnanime sur la base d'un « marché commun ». D. Abulafia le définit comme « un songe », rappelant que les Catalans n'ont pu ébranler l'hégémonie toscane dans les trafics de l'Italie du sud. En effet, et il faut insister sur cette permanence : l'Empire catalan est politique, dynastique, aragonais, le projet économique de monopole et d'échange privilégié se greffe sur sa structure, l'exploite et échoue régulièrement. Majorque et Montpellier, couple complice et dissocié, ont également greffé un projet économique sur un État hasardeux et incertain.

Henri BRESC

Finar Mar JONSSON, *Le Miroir, naissance d'un genre littéraire*, Paris, Belles Lettres, 1995, 235 p.

Le Miroir de Jonsson est essentiellement une réponse à la question que l'auteur se pose dès la première page de l'introduction : « Y a-t-il un rapport entre [les] deux utilisations de l'idée de miroir (érotique et vaniteux ou pieux et édifiant) dans l'iconographie et dans les titres de livres [aux XII[e] et XIII[e] siècles] ? » Après une introduction le livre est divisé en deux chapitres : I Le symbolisme catoptrique et II L'émergence d'un genre littéraire. Le premier chapitre est lui-même divisé en six parties (Le miroir dans l'Antiquité, Le symbolisme des deux fonctions du miroir, La première synthèse, La deuxième synthèse : Éros et agapè, Le résultat de l'évolution antique, La dispersion du symbolisme catoptrique au Moyen Âge), la deuxième en cinq (Un nouveau départ, Les titres recherchés d'Honorius Augustodunensis, Le *Miroir des vierges*, La « troisième synthèse », La diffusion des deux « miroirs »). L'ouvrage comporte un index des noms, une carte et seize illustrations hors texte. Le manque de bibliographie surprend et déçoit.

Le choix de reléguer les illustrations à la fin laisse perplexe. Le dessein de l'auteur est de décrire la naissance d'un genre littéraire. Dans la mesure où ce genre littéraire est apparu accompagné d'une série d'images, soigneusement intégrées dans au moins un des manuscrits, il semble curieux de les cacher à la fin de son propre livre[1]. Le choix de l'auteur est d'autant plus regrettable que cette série d'illustrations qui garde son unité et sa cohérence, même hors texte, est « complétée » d'une manière anecdotique par deux dessins et deux photographies de quatre miroirs antiques sans référence aucune à leur provenance ni à leur localisation actuelle.

On a l'impression que l'auteur, comme Alice dans *Au Pays des merveilles*, est tombé dans son miroir dès les premières pages. Il y traîne ses lecteurs sans leur fournir le moindre repère en dehors du miroir.

1. Pour une étude pondérée et profonde du sujet voir Jean WIRTH, *L'Image Médiévale, Naissance et développements (VI[e]-XV[e] siècle)*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1989. Sur le rôle de l'illustration telle que la série d'images qui illustre *Le miroir des vierges* voir particulièrement les deux premiers chapitres.

Or, le miroir n'est pas un objet quotidien ordinaire. Une de ses spécificités fut son utilisation scientifique, et ce dès l'Antiquité. Dans le *Petit Robert* la science est définie ainsi : « l'ensemble de connaissances, d'études d'une valeur universelle, caractérisées par un objet et une méthode déterminés, et fondés sur des relations objectives vérifiables ». Dans le cas du miroir, des relations objectives vérifiables sont fondées sur la lumière. Dans le cas du livre dont on parle, beaucoup de descriptions complexes, voire obscures, auraient pu être évitées si l'auteur avait décrit le mécanisme scientifique du miroir.

Objectivement le miroir capte et reflète une image sur son chemin entre un objet éclairé et un spectateur sans perdre les repères précis entre les deux. On peut difficilement aborder un tel sujet sans tenir compte des connaissances scientifiques et techniques de l'époque en question. Si l'on trouvait bon d'utiliser le miroir comme symbole ou métaphore, c'était en raison de ses qualités premières (en tant que miroir). L'auteur nous fournit ce qu'il appelle un historique du miroir, mais ce qu'il nous donne est une analyse symbolique de la représentation du miroir sans aborder du tout les questions scientifiques qui auraient pu élargir et approfondir des sujets de réflexion.

Par exemple, p. 24 il écrit au sujet des *Questions naturelles* de Sénèque : « Après avoir établi cette division de la science naturelle et du monde, l'auteur étudie ce qui fait l'unité du monde malgré sa division : il s'agit en fait de la théorie stoïcienne de la tension, appelée *tonos* en grec et que Sénèque appelle *intentio* ». Et Jonsson ne fait plus référence par la suite à ce passage. Or, il existe dans l'Antiquité un usage du mot *tonos* qui est rare, certes, mais extrêmement important pour le sujet et la période étudiés par l'auteur. Il s'agit de la définition donnée par Pline dans son *Histoire naturelle* lors de sa discussion de la naissance de la peinture occidentale : « ... L'art finit par acquérir sa propre autonomie et découvrit la lumière et les ombres, le contraste entre les couleurs étant réciproquement souligné par leur juxtaposition. Ensuite vint s'ajouter l'éclat, qu'il faut distinguer ici de la lumière. L'opposition entre ces valeurs lumineuses et les ombres fut appelée *tonos* (tension)... »[2].

Les références à la lumière, aux ombres et à la naissance d'un genre artistique constituent autant d'éléments inexplorés dans le travail de Jonsson, qui aurait dû s'intéresser à Ibn al-Haytham (c. 965-c. 1039), connu dans l'Occident médiéval sous le nom d'Alhazen. Son œuvre principale, le *Kitab al-manazir* ou *Traité d'optique*, traduit justement au XIIe siècle, a exercé une influence déterminante jusqu'au XVIIe siècle, inspirant directement tous ceux qui, dans le monde arabe ou en Occident, s'intéressèrent à l'optique théorique et expérimentale[3]. Si la question préliminaire posée par l'auteur reste sans réponse, il aura eu le mérite de mettre en avant le thème du miroir comme genre littéraire.

William WHITNEY

2. PLINE L'ANCIEN, *Histoire Naturelle*, Livre XXXV, trad. J.-M. Croisille, Paris, 1985, ch. 29, p. 49 : *Quod inter haec et umbras esset, appellarunt tonon...* Pour une discussion de l'utilisation du mot *tonos* voir : J.-J. POLLITT, *The Ancient View of Greek Art : Criticism, History, and Terminology*, New Haven et Londres, 1974, p. 270-271.

3. René TATON (éd.), *La science antique et médiévale*, Presses universitaires, Paris, 1966, p. 499.

James A. SCHULTZ, *The Knowledge of Childhood in the German Middle Ages, 1100-1350*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1995, 320 p.

James A. Schultz étudie l'enfance et la jeunesse dans des textes narratifs en moyen haut allemand des XIIe-XIVe siècles (romans, *vitae*, contes pieux, sermons et chroniques). Après un rapide survol historiographique, il s'intéresse au vocabulaire servant à désigner ceux qui ne sont pas adultes *(kint, kneht, maget, jugent, junge, jungelinc, juncherre, knappe, etc.)*, aux qualités et aux rôles narratifs de l'enfance et de l'adolescence, aux relations que les plus jeunes entretiennent avec les adultes et aux rites mettant un terme à l'enfance (adoubement, mariage). Puis, il étudie les principaux types d'enfance rencontrés dans cette littérature et leur évolution : l'enfance du prophète (Moïse, Jean, Jésus), dominant dans la première moitié du XIIe siècle et centrée sur les toutes premières années de la vie, l'enfance du martyr, de la jeune fille amoureuse, de la fiancée, du saint et du chevalier qui se rencontrent plutôt à la fin du XIIe siècle et au XIIIe siècle. Deux nouvelles « enfances » apparaissent au XIVe siècle : celle de l'étudiant et celle de la jeune fille urbaine.

L'ouvrage présente de nombreuses qualités : James A. Schultz ne perd jamais de vue qu'il existe une enfance des garçons et une enfance des filles. Les récits mettant en scène ces dernières sont centrés sur l'amour et le mariage, livrant de bien maigres témoignages sur les tout premiers âges. L'enfance des garçons, en revanche, est plus complète et variée. L'auteur insiste, en outre, sur les profonds sentiments des parents pour l'enfant (plus apparents dans les textes du XIIIe siècle que dans ceux du siècle précédent) et sur l'importance de l'allaitement maternel, alors que le type de source qu'il utilise met en scène 78 % d'enfants issus de la noblesse. Il analyse en profondeur les relations qui unissent enfants et adultes, en proposant trois types de lien : la filiation (l'ensemble des relations qui s'établissent à la naissance), l'exfiliation (la rupture des liens) et l'affiliation (les attaches formées après la naissance). Même si le concept d'exfiliation est vague et peu convaincant, cette typologie attire notre attention sur l'importance de la circulation des enfants au Moyen Âge et la diversité des liens qui se nouent et se dénouent entre les jeunes et les adultes. L'enfance médiévale est, encore plus qu'aujourd'hui, une suite d'attachements et de séparations.

Mais la thèse essentielle de James A. Schultz, qui sous-tend l'ensemble de l'ouvrage, est de montrer, paradoxalement, qu'au Moyen Âge, l'enfance n'existe pas. En fin de compte, il donne raison à Philippe Ariès qu'il cite (p. 250) : « la civilisation médiévale n'est pas parvenu à distinguer (...) la différence entre le monde des enfants et celui des adultes ». Pour James A. Schultz, l'enfance n'est pas une catégorie de la culture médiévale. Elle est assujettie à des genres supérieurs : le sexe ou le groupe social. Ainsi, lorsque les auteurs allemands des XIIe-XIVe siècles distinguent filles et garçons, ils subordonnent l'âge au sexe (au *gender*). Leur conception de l'enfance est totalement conditionnée à la manière de penser l'être humain comme homme/femme. De même, les termes aristocratiques de *juncherre* ou *juncrouwe* (terme qui a donné *Jungfrau*) indiquent d'abord un rang social et les qualités de l'enfant et de l'adolescent sont d'abord celles de leur lignage. Il n'existe pas de paradigme de l'enfance mais un stock de qualités appartenant à telle ou telle catégorie sociale dont les plus jeunes portent déjà en eux les traces. Même si l'éducation est essentielle, elle ne fait que compléter les dons naturels du héros qui possède toujours, comme le futur saint des récits hagiographiques, des prédispositions exceptionnelles.

Cette thèse, pour très cohérente qu'elle soit, n'en est pas moins très criti-

quable. D'abord, il convient, pour lui donner quelque pertinence, de la limiter strictement aux types de sources étudiées dans l'ouvrage et d'éviter les généralisations. Ensuite, elle repose sur une absence totale de définition de l'objet d'étude : le *Childhood* étudiée par James A. Schultz regroupe, sans aucune distinction, l'ensemble des individus qui ne sont pas adultes : enfants, adolescents et jeunes. À l'intérieur même de l'enfance, aucun âge n'est précisé. De cette confusion, naît l'ensemble des remarques qui sous-tendent la théorie de l'auteur. Si l'on n'associe pas un vocable à un groupe d'âge, en quantifiant le nombre d'occurrences (l'étude ne comporte aucun travail statistique), en étant sensible au contexte précis dans lequel le mot est employé, on conclut inévitablement à l'imprécision du vocabulaire médiéval pour désigner l'enfance. En considérant celle-ci d'un bloc, de la naissance à l'entrée dans l'âge adulte, on ne peut que la percevoir comme « une nature qui ne change pas » (p. 252).

Critiquant, à juste titre, en introduction (p. 10) ceux qui font l'histoire de l'enfance à partir de nos propres conceptions, l'auteur ne résiste pas à consacrer au moins une page (systématiquement en début de chaque chapitre), à titre de comparaison, à des réflexions contemporaines sur l'enfance : un détour par Thomas Mann (p. 244) ; une demi-page, au début du chapitre 4, sur le succès de l'ouvrage du Docteur Spock aux États-Unis, référence qui revient à plusieurs reprises lorsqu'il examine l'éducation et les soins à apporter aux enfants du Moyen Âge ; l'évocation d'un procès de trois adolescents américains en 1984 (p. 143), etc. On est parfois irrité par la tendance à montrer la conception médiévale de l'enfance comme exactement l'inverse de la nôtre. L'élaboration de concepts à partir d'une méthode comparative est-elle pertinente ? Peut-on mettre en parallèle des travaux contemporains de vulgarisation de psychanalyse et des témoignages d'intellectuels médiévaux ? On pourrait aller plus loin, on se demandant qui accorde plus d'importance au *gender* qu'à l'âge, les auteurs des récits en moyen haut allemand ou l'historiographie américaine contemporaine ?

James A. Schultz connaît très bien la littérature anglo-saxonne et germanique mais ignore les travaux français (deux ouvrages seulement sont utilisés : E. Le Roy Ladurie, *Montaillou, village occitan de 1294 à 1324*, Paris, 1975 et D. Desclais-Berkvam, *Enfance et maternité dans la littérature française des XIIe et XIIIe siècles*, Paris, 1981). Enfin, on reprochera à l'auteur de se laisser parfois piéger par ses sources. Ainsi, il note que les enfants-héros ont très rarement des frères et sœurs (les 2/3 des enfants sont uniques) et en déduit (p. 113-114) que les familles nobles germaniques suivent un modèle de mariages tardifs et de limitation des naissances pour préserver leur patrimoine. Même si, effectivement, on ne peut nier que la forte volonté aristocratique de protéger les biens induit un comportement particulier, la prédominance de l'enfant unique dans ce type de documents doit plus au genre, qui vise d'abord à mettre en scène les relations que l'enfant entretient avec les adultes, qu'à la transcription d'une réalité. À partir de ce seul type de sources, à travers l'analyse de l'itinéraire d'un individu de fiction, que peut-on dire d'une quelconque réalité sociale ?

Même si la problématique centrale de l'ouvrage est très critiquable, James A. Schultz a l'immense mérite de chercher à définir la nature de l'enfance pour une période donnée, une aire géographique précise et un ensemble de sources délimité, en tentant de montrer des fonctions narratives différentes d'un sexe à l'autre. Il a également raison de considérer que « l'idée d'enfance » ou « la nature particulière de l'enfance » au Moyen Âge est autre et foncièrement différente de nos conceptions ; préalables indispensables à la construction d'une histoire de l'enfance médiévale. Entre les « sentimentalistes » (historiens de l'enfance qui cherchent les traces d'amour dans le passé), « les psychologistes »

(qui appliquent à l'histoire des théories émanant de la psychologie ou de la psychanalyse) et les « révisionnistes » (qui cherchent à montrer que le passé, finalement, n'est guère différent du présent), James A. Schultz veut regarder l'enfance comme « un fait culturel et historique ». L'heure n'est plus à se demander si « le sentiment de l'enfance » existe mais à s'interroger sur la nature de ce sentiment. Et ce sens, cet ouvrage contribue à tourner une page de l'historiographie de l'enfance médiévale.

Didier LETT

Brigitte PIPON, *Le chartrier de l'Abbaye-aux-Bois (1202-1341). Étude et édition* (préface par O. Guyotjeannin), Paris, École des chartes, 1996 (Mémoires et documents de l'École des chartes, 46), 480 p.

J'ai, comme d'autres, assez souvent déploré et la rareté des éditions de textes diplomatiques et le destin par trop confidentiel de nombre de thèses de l'École des chartes, pour ne pas me réjouir que B. Pipon ait donné, à partir de ce type de travail, une excellente présentation du fonds. Il se compose de 279 chartes, entre 1202 et 1341, tirées du cartulaire (qui est à Chicago ! mais heureusement en microfilm aux Archives nationales), des séries L et S, d'un état du fonds dressé en 1341, et d'éléments provenant d'inventaires de 1711 et 1762, au total 367 numéros dont 195 originaux, les trois quarts en latin.

Précédée de 25 excellentes pages de codicologie, directement issues de la bonne tradition enseignée dans la maison, l'édition est accompagnée d'index, notamment matières, de fac-similés, de la présentation de la table de 1341. Les analyses sont en style direct et me sont apparues satisfaisantes ; l'apparat critique descend jusqu'aux *indic*... Soixante sceaux font l'objet d'une étude particulière. Bref ce travail honore l'auteur et tous ceux qui lui ont appris comment on édite des textes.

Je pourrais me tenir à ce propos louangeur. Après tout, offrir des textes en bonne forme à des utilisateurs qui en feront ce qu'ils voudront, ne comporte pas forcément une esquisse de leur intérêt historique. Je la souhaite cependant, et j'ai le sentiment que B. Pipon en a eu conscience, puisqu'elle s'est donné le mal de dresser des tableaux d'auteurs d'acte ou une carte imagée des biens possédés par les religieuses. Mais il est clair, au vu d'une bibliographie, disons « maigre », que son projet n'allait pas au-delà de quelques constatations sur l'histoire du couvent et les étapes de la constitution du temporel. Or, bien des observations intéressantes pouvaient provenir d'un examen plus minutieux de la gestion, de l'évolution, et surtout de comparaisons fructueuses, par exemple avec le monastère très voisin et tout à fait similaire, du Paraclet, dont, sauf erreur, il n'est jamais parlé. Je vais donc signaler quelques pistes qu'ouvre l'édition.

Fondée en « Franche abbaye » en avril 1202, cette abbaye de femmes s'affilie à Cîteaux en 1213 au plus tard ; mais elle reste sous l'étroit contrôle des sires de Nesle et Ham, ou sous le regard du pape. Ni le roi, ni Clairvaux, chef de filiation, n'interviennent. C'est peut-être la raison d'un développement resté modeste : quelques 500 km^2 dont Nesle serait le centre, quatre granges seulement, mais neuf maisons dont on aimerait connaître l'histoire ; des essarts et trois vignes. Mais qui abat l'arbre ? Qui laboure ? Qui vendange ? Il est bien question de « converses », mais on ne les voit ni au bois, ni aux ceps. Et les

paysans voisins ? Quand on sait les rôles, certains détestables, joués par les Cisterciens au milieu des campagnes, on reste un peu sur sa faim. Rentières, les moniales ? Adeptes du salariat ? La question n'est pas mince, quand on apprend qu'il y avait là quarante nonnes vers 1330. Évidemment la destruction du couvent en 1661 et le transfert à Paris rendent difficile une appréhension des aspects de la vie quotidienne selon la règle. Du moins peut-on suggérer qu'un certain prestige entourait le souvenir du monastère : Madame Récamier vécut vingt ans dans les bâtiments parisiens qui avaient hébergé les nonnes.

Ne boudons pas pourtant un agrément rare. Après tout, l'auteur se proposait de donner une édition pouvant servir d'exemple : c'est fait.

Robert FOSSIER

Paolo GOLINELLI, *Il papa contadino. Celestino V e il suo tempo*, Florence, Camunia, 1996 (Storia & Storie), 268 p.

Les fêtes de la *Perdonanza* animent chaque année la ville de L'Aquila et replongent la population aux sources mêmes de son histoire : l'élévation d'un ermite, Pietro del Morrone, à la plus haute dignité de l'Église sous le nom de Célestin V, le 29 août 1294. La destinée de Pietro del Morrone avait basculé le jour où « l'Esprit Saint » avait jeté son dévolu sur lui ; mais qui parmi les cardinaux qui firent de lui Célestin V imaginait que ce dernier ferait le choix quatre mois à peine après son élection de redevenir Pietro del Morrone et d'abandonner le Pontificat ? Paolo Golinelli se propose de reparcourir la vie de l'ermite devenu le pape Célestin V, puis le saint que les habitants de L'Aquila continuent d'honorer aujourd'hui.

Pietro naît en 1209 dans la région molisane d'une famille de paysans. L'hagiographe a su teinter sa jeunesse du merveilleux qui sied aux *servi Dei* mais le merveilleux ici s'inspire beaucoup des activités agricoles et pastorales. Dans sa recherche d'un idéal de vie, Pietro se tourne d'abord vers le monachisme bénédictin, mais une religiosité très provinciale le conduira très vite (vers 1230) à abandonner sa communauté au profit d'une vie anachorétique. Dès lors les Abruzzes deviennent le lieu propice à sa quête de solitude et d'absolu. Rappelons ici les précédents que constituent, dans cette région, deux autres ermites de la montagne à savoir Franco d'Assergi et Placido di Roio. Comme eux, Pietro devient nomade : en effet, le désert que constitue la montagne est toujours éphémère et la renommée de l'ermite l'oblige à pousser constamment son exil vers une nature lointaine et sauvage que la colonisation cistercienne réduit de jour en jour. Et comme Placido di Roio, Pietro finit par assembler autour de lui des disciples : chacune de ses fuites est l'occasion de créer un nouvel ermitage ; le Mont Maiella s'emplit très vite d'un nombre important de communautés fondées par Pietro. Le XIII[e] siècle voit une véritable floraison de groupes charismatiques et d'ordres nouveaux. Aussi, quand en 1274, le pape Grégoire X réunit un concile œcuménique à Lyon pour reprendre en main cette spiritualité florissante, Pietro s'y rend pour défendre ses disciples et obtient, l'année suivante, la reconnaissance officielle de l'ordre qu'il a suscité. Les origines paysannes de Pietro transparaissent encore dans l'estime portée par son ordre au travail manuel. Mais la reconnaissance pontificale donne une impulsion à l'ordre créé par Pietro qui se développe et s'enracine dans les Abruzzes. Ses disciples restaurent et reconstruisent des églises abandonnées ;

les donations et les concessions de terres se multiplient. Pietro quant à lui continue de pratiquer un idéal de Chrétienté hors du temps au beau milieu du XIII[e] siècle : abandon du monde, mystique et ascèse radicale ; une vie faite de prière, de pénitence et de travail où l'incertitude et les tentations sont pour Pietro des compagnes fidèles. La nature sauvage du *Monte Morrone* semble être le lieu adéquat à l'idéal que s'est fixé Pietro. Mais renommée et humilité ne font pas bon ménage et en juillet 1294, les envoyés du conclave de Pérouse viennent lui annoncer qu'il a été choisi pour succéder à Nicolas IV (décédé en 1292 !).

L'élection des pontifes était fortement liée au gouvernement de Rome ; les grandes familles romaines (Orsini et Colonna en particulier) se disputaient à chaque occasion les charges pontificale et sénatoriale mais la seconde moitié du XIII[e] siècle avait vu grandir le poids de la France et de Charles d'Anjou. Chaque conclave devenait ainsi un terrain de lutte entre les familles romaines et le roi angevin. Les vingt dernières années (depuis 1271) avaient vu se succéder huit papes et, les conclaves s'éternisant, les interrègnes duraient des mois. Quand, à la mort de Nicolas IV, les cardinaux se réunissent pour lui trouver un successeur, aucune famille romaine, aucun ordre, aucune origine géographique n'est dominante au sein du Collège. De plus, au cours de l'hiver 1292-1293, le conclave se trouve très affecté par la lutte acharnée entre les familles Orsini et Colonna pour le gouvernement du Sénat et par l'épidémie de peste qui sévit. Le conclave est réouvert fin 1293 à Pérouse mais s'enlise. L'année 1294 voit l'intervention de Charles II d'Anjou qui propose aux Cardinaux de chercher un successeur à Nicolas IV hors du Collège. Dans ce climat très agité, les cardinaux finissent par élire Pietro del Morrone le 5 juillet 1294. L'humilité de ce dernier se réveille quand il voit arriver les émissaires pontificaux venus lui annoncer la nouvelle. Se déclarant d'abord indigne d'une telle charge, il finit cependant par accepter. Et c'est à dos de mulet et escorté par Charles II d'Anjou qu'il arrive à L'Aquila le 21 juillet. Dès lors la mainmise de Charles II d'Anjou sur le nouveau pape ne cesse d'augmenter. Le souverain parvient même à obtenir que Pietro soit consacré à L'Aquila. La cérémonie a lieu le 29 août 1294 en l'église Santa Maria di Collemaggio. Durant tout le mois de septembre, Pietro, devenu Célestin V, multiplie les concessions envers l'ordre qu'il a suscité : ses fondations se voient même libérées de tout contrôle épiscopal. Charles II d'Anjou continue quant à lui à manipuler le nouveau pontife : le 18 septembre, Célestin V crée douze cardinaux, parmi lesquels sept Français directement proposés par Charles. Avant de quitter L'Aquila, le souverain et le pontife accordent chacun un privilège à la jeune cité des Abruzzes : le premier rétablit de bons rapports avec les Aquilans (rapports qui avaient été rendus difficiles par les prétentions autonomistes d'un certain Niccolo dell'Isola) en leur accordant un diplôme le 28 septembre ; le lendemain, Célestin V fait dont à L'Aquila de la *Perdonanza* (indulgence plénière accordée à ceux qui visiteront Santa Maria di Collemaggio le 29 août). Mais le nouveau pape n'atteindra jamais Rome ; Charles II après un détour par Sulmona le conduit vers Naples, et en chemin, Célestin va jusqu'à annexer à son ordre l'abbaye du Mont Cassin ! C'est dans sa résidence napolitaine que mûrit peu à peu son intention de renoncer à la charge qui lui a été confiée. Après s'être entouré des meilleurs conseillers en droit canon, le 13 décembre 1294 il annonce au monde qu'il renonce à la charge pontificale. Célestin V n'existe plus, il est redevenu Pietro del Morrone. L'Église se trouve complètement bouleversée par cet événement sans précédent. Célestin V pense être de nouveau l'ermite du Morrone mais il est déjà devenu un saint.

Cette démission gêne l'Église car elle pose le problème d'un successeur

à donner à Célestin : plus que le choix d'un candidat, c'est la légitimité de celui-ci qui va poser difficulté. Le 24 décembre 1294, dix jours après l'abdication, le conclave réuni à Naples élit Benedetto Caetani qui prend le nom de Boniface VIII. Celui-ci se fait consacrer à Rome et en avril 1295 annule toutes les décisions de son prédécesseur : dans les esprits apparaît alors l'image d'un combat entre le Bien et le Mal, où Célestin V, pape angélique, s'oppose à Boniface VIII, pape diabolique. On comprend dès lors pourquoi la légitimité de Boniface VIII dépend du contrôle qu'il a sur son prédécesseur « encore vivant ». Devant le refus du nouveau pape de le laisser retourner à « son désert », Célestin s'enfuit et envisage même de fuir vers la Grèce. Mais son projet échoue ; il est fait prisonnier et conduit à Anagni. Emprisonné dans la forteresse de Fumone (entre Anagni et Alatri), il y retrouve une vie d'ascète. Célestin meurt le 19 mai 1296 et aussitôt une croix lumineuse apparaît dans le ciel pour signaler le trépas de l'Homme de Dieu. Ses obsèques ont lieu le lendemain au monastère célestinien de San Antonio du Ferentino. C'est sous le pontificat de Clément V qu'est ouverte en 1306 l'enquête en vue de la canonisation. En l'espace de deux mois (mai et juin) 322 témoins sont entendus entre Naples et Sulmona. Les années suivantes sont encore marquées par les discussions sur la légitimité de Boniface VIII. Et ce n'est qu'en 1313 que Clément V promulgue depuis Avignon (où il s'est transféré en 1309) la bulle de béatification de l'ermite (et non du pape !). La translation du corps est aussi marquée par le désir de Philippe le Bel de faire de l'ermite un martyr de Boniface VIII : ce dernier était accusé d'avoir infligé à son prédécesseur le supplice d'un clou enfoncé dans le front. Les reliques quittèrent de manière très mystérieuse Ferentino en 1327 et furent transportées à L'Aquila, là même où Pietro del Morrone était devenu Célestin V.

Paolo Golinelli parvient ici à restituer avec beaucoup de clarté et de rigueur le portrait de ce pape d'exception : accessible à un public non spécialisé cette biographie plonge le lecteur au cœur d'une destinée hors du commun. De Célestin V, il persiste l'image d'un saint complètement atypique : ses origines paysannes qui l'opposent aux saints « urbains » des XII[e] et XIII[e] siècle et son choix de vie érémitique. Simplicité, humilité, timidité font de Célestin un homme tiraillé entre ses origines et les fonctions que l'Église lui octroie. Il est à la fois celui qui attire à lui une foule aussi nombreuse que variée (du paysan au roi) et un homme souffrant et inquiet qui eut pourtant le courage du *Gran Rifiuto*, une décision sans précédent dans l'Église.

Stéphane DI DOMENICO

Jean-Patrice BOUDET éd., *Le recueil des plus célèbres astrologues de Simon de Phares*, tome I, *Édition critique*, Paris, Librairie Honoré Champion, 1997, 606 p.

Deux idées contradictoires ont pu trop vite être attachées à l'histoire de l'astrologie en Occident au Moyen Âge. La première, qui ne relève que d'un préjugé sans réel fondement historique, consiste à soutenir que ceux qui s'adonnaient à cette pseudo-science furent sévèrement poursuivis par les autorités en place – les autorités religieuses en particulier. La deuxième, plus argumentée, est l'affirmation d'une « omniprésence des astrologues » dans les cours européennes aux deux derniers siècles du Moyen Âge. Cette deuxième thèse a été

défendue (quoique avec la prudence qui s'imposait) dans le beau livre de M. Préaud, *Les astrologues à la fin du Moyen Âge* (Paris, J.-C. Lattès, 1984).

Ces deux idées pouvaient apparemment s'appuyer sur le témoignage que constitue le cas de l'astrologue Simon de Phares, puisque d'une part ce dernier fut victime d'une condamnation retentissante et que, d'un autre côté, l'ouvrage apologétique qu'il écrivit en cette occasion énumère un nombre impressionnant d'astrologues gravitant dans les plus hautes sphères du pouvoir (en particulier aux deux derniers siècles du Moyen Âge).

La première idée, celle de l'astrologue persécuté au Moyen Âge, n'est guère difficile à réfuter. Depuis son réensemencement en Occident par les traductions scientifiques d'arabe en latin au XIIe siècle, l'astrologie en Occident n'avait guère connu d'ennuis auprès des autorités religieuses pourvu qu'elle respectât l'omnipotence divine et le libre arbitre humain – autrement dit, qu'elle n'impliquât pas le « fatalisme astral » qu'avait honni un Étienne Tempier dans ses condamnations de 1270 et 1277 – et pourvu aussi qu'elle ne fût point associée à des pratiques de magie nécromantique ou démoniaque. Rares sont les exemples d'astrologues condamnés pour leur activité – de ce point de vue le bûcher où se consuma en 1327 à Florence Cecco d'Ascoli est vraiment un cas à part. L'image de l'astrologue médiéval persécuté relève donc de l'idée reçue. Pour cette raison, « l'affaire Simon de Phares », au-delà de ses caractéristiques très conjoncturelles, marque une inflexion dans l'attitude des théologiens et même (dans une certaine mesure) des autorités laïques à l'égard de cette pseudo-science à l'extrême fin du Moyen Âge.

Quant à l'autre idée, presque à l'opposé, qui présente un monde médiéval investi à son sommet par les astrologues, seul un travail rigoureux d'édition et d'analyse de l'ouvrage laissé par Simon de Phares pouvait la confirmer, l'infirmer ou la nuancer. C'est à cet égard notamment que l'édition du *Recueil des plus célèbres astrologues* par J.-P. Boudet constitue un apport fondamental.

À l'origine de ce texte, on trouve donc l'une des « affaires » d'astrologie les plus importantes des dernières années du Moyen Âge. Victime d'un complot politique, l'astrologue Simon de Phares (né en 1444), qui s'était installé à Lyon et qui avait prêté ses services au roi Charles VIII, se vit accuser en 1490 de posséder un démon familier. En vertu d'une ordonnance qui venait d'être publiée contre les magiciens et les devins, il fut condamné par l'official de Lyon à renoncer à son activité devenue fort lucrative. L'astrologue fit appel de cette décision en juin 1491 auprès du Parlement de Paris. Mais après avoir obtenu une nouvelle ordonnance contre les magiciens, les devins et les blasphémateurs (en juillet 1493), la faculté de théologie de l'Université de Paris en février 1494 se prononça, dans un avis, pour une condamnation générale de l'astrologie judiciaire et pour la censure de la plus grande partie des textes compris dans les onze volumes qui avaient été pris à Simon de Phares dès le début de l'affaire. Le mois suivant, l'astrologue, condamné aux dépens par le Parlement de Paris, fut confié aux soins de l'official de Paris.

C'est donc pour se défendre et défendre aussi une « science » qui était frappée avec une vigueur sans réel précédent, que Simon de Phares se mit en devoir d'écrire un *Élucidaire*. Ce texte, rédigé en français et dédié à Charles VIII, avait pour finalité de montrer le caractère scientifique de l'astrologie et de distinguer clairement cette dernière des pratiques magiques répréhensibles. En fait, Simon de Phares ne rédigea (ou n'eut le temps de rédiger) que la première partie, qui est une suite de notices historiques bio-bibliographiques sur les « clercs astrologiens » et qui est connue depuis la fin du XVIe siècle sous le titre de *Recueil des plus célèbres astrologues*.

Le *Recueil*, conservé dans un seul manuscrit de la Bibliothèque nationale de France (fr. 1357), avait fait l'objet d'une édition non-critique en 1929 par E. Wickersheimer. J.-P. Boudet, qui a soutenu en 1991 une thèse de doctorat sur ce sujet, et qui a publié récemment un catalogue des volumes retrouvés de la bibliothèque de Simon de Phares (*Lire dans le Ciel. La bibliothèque de Simon de Phares, astrologue du XVe siècle*, Bruxelles, Centre d'étude des manuscrits, 1994), fournit donc la première édition critique, richement annotée de ce précieux ouvrage qui trace la première « histoire » connue en Occident de l'astrologie et des astrologues.

J.-P. Boudet a en effet réussi à distinguer dans le manuscrit six phases de rédaction : la première, datée de 1494, est de la main d'un scribe qui aurait ainsi écrit sous la dictée, les cinq autres (s'étendant de 1496 à 1498) sont de la main même de Simon de Phares. J.-P. Boudet les signale dans son édition grâce à un habile système de crochets. L'histoire de ces phases est souvent riche de significations : on peut suivre par exemple une agressivité croissante à l'égard de ses ennemis et accusateurs (Jean Quentin, le pénitencier de Notre-Dame de Paris, se voit ainsi accusé de plagiat dans la quatrième phase de rédaction , XI, 29d).

Les cinq premiers chapitres de l'édition correspondent respectivement aux cinq premiers âges qui divisent l'histoire des astrologues : depuis Adam jusqu'à la naissance du Christ exclue. Pour des raisons d'équilibre, les onze chapitres suivants subdivisent dans l'édition un seul âge, le sixième, qui va de la naissance de Jésus jusqu'à Guillaume de Carpentras (1495).

Chaque notice fait l'objet d'une note très érudite qui peut préciser les personnages et les faits historiques dont il est question, ainsi que la source ou les sources utilisées par Simon de Phares. L'astrologue s'est servi, en effet, de sources historiographiques (Vincent de Beauvais, Weiner Rolewinck, Foresti, Robert Gaguin), historico-scientifiques ou historico-astrologiques (Pline l'Ancien, Gervais de Tilbury, Pierre d'Ailly). À travers la lecture des notes de J.-P. Boudet on entrevoit déjà les méthodes de travail de cet astrologue « historien » et apologiste de l'astrologie. Sur l'énorme quantité de faits et de noms que présente son *Recueil*, Simon de Phares semble bel et bien s'être livré à un grand nombre « d'aménagements » – qui vont de la qualification abusive à l'invention pure et simple, en passant par plusieurs sortes de constructions assez rusées. Ainsi des personnages se voient qualifiés abusivement d'astrologues, comme le médecin Jacques Despars (mort en 1458) qui devient sous sa plume un « bien souffisant astrologien« (XI, 69), alors qu'on connaît au contraire ses réserves sérieuses à l'égard de cette pseudo-science. D'autres personnages pourraient être de pures créations de l'auteur : par exemple ce Jacques de la Marche « renommé astrologien » qui serait, selon J.-P. Boudet, une fabrication à partir d'Hugues, comte de la Marche, un des vassaux entré en rébellion contre le roi de France en 1227, et de Jacques II de Bourbon, comte de la Marche à l'époque de Charles VI (IX, 5a-b).

Mais l'une des techniques que le polémiste utilise avec le plus de brio est le montage historique. Il part d'un fait historique avéré qu'il a trouvé dans l'une des œuvres historiographiques qu'il a coutume d'utiliser, et invente une prédiction censée avoir précédé l'événement dans les paroles d'un astrologue ou prétendu tel. Ainsi, par exemple, il tire du *Speculum historiale* de Vincent de Beauvais le récit des victoires de Jean sans Terre en 1213, et il prétend qu'elles avaient été prédites par un certain Jacques le Romain (IX, 9). Habile construction historiographique, curieux jeu de miroirs historique qui permet, pour ainsi dire, de raconter l'Histoire au futur.

L'édition érudite de J.-P. Boudet du *Recueil* représente donc un véritable tournant dans l'histoire de l'astrologie et des astrologues au Moyen Âge. Elle permet enfin une utilisation *éclairée* de cette source si complexe dans son élaboration. Cette lecture éclairée pourrait déboucher notamment sur une vision plus nuancée de l'affirmation d'une « omniprésence des astrologues » à la fin du Moyen Âge, en tenant compte de toutes les références fausses ou abusives que contient l'ouvrage. Ainsi mis en perspective, le *Recueil* devient aussi (on le comprend facilement) une source très importante pour comprendre le travail historiographique au XV[e] siècle (dans une autre perspective, un Annius de Viterbe, par exemple, se livrait à peu près à la même époque à des falsifications pures et simples). Les questions stimulantes que suscite la lecture du *Recueil* ainsi présenté, devraient trouver leur réponse dans le deuxième tome que J.-P. Boudet fera bientôt paraître, et dans lequel il présentera l'auteur, le contexte et le contenu de l'ouvrage.

Nicolas WEILL-PAROT

Médiévales 33, automne 1997, pp. 189-190

LIVRES REÇUS

ALEXANDRE-BIDON Danièle et LETT Didier, *Les Enfants au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 1997 (La vie quotidienne).

ALIBERT Dominique, CHEYNET Jean-Claude, DE FIRMAS Catherine, SAINT-SORNY Bruno et PRIGENT Vivien, *Chrétientés médiévales, VIIe-XIe siècle* : s.l., Atlande, 1997.

ANTHIMUS, *De observatione ciborum. On the Observance of Foods*, Mark GRANT éd. et trad. : Devon, Prospect Books, 1996.

AZAVEDO SANTOS Maria José, *A Alimentação em Portugal na Idade Média, Fontes – Cultura – Sociedade* : Coimbra, s.e., 1997.

BALARD Michel, BOULÈGUE Jean, DUTEIL Jean-Pierre et MUCHEMBLED Robert, *Les civilisations du monde vers 1492* : Paris, Hachette, 1997 (Carré Histoire 36).

BECK Patrice dir., *Genèse médiévale de l'anthroponymie moderne, t. IV, Discours sur le nom : normes, usages, imaginaire (VIe-XVIe siècles)* : Tours, Publications de l'Université de Tours, 1997 (Études d'anthroponymie médiévale).

BENPORAT Claudio, *Cucina italiana del quattrocento* : Florence, Olschki, 1996 (Biblioteca dell' « Archivium Romanicum », Serie I : Storia, Letteratura, Paleografia 272).

BERCÉ Yves-Marie dir., *Les monarchies* : Paris, PUF, 1997 (*Histoire générale des systèmes politiques*, Maurice DUVERGER et Jean-François SIRINELLI dir.).

BONACHÍA HERNANDO Juan Antonio dir., *La ciudad medieval. Aspectos de la vida urbana en la Castilla Bajomedieval* : Valladolid, Univ. de Valladolid, 1996 (Estudios de Historia Medieval 4).

BOUDET Jean-Patrice, *Le* Recueil des plus célèbres astrologues *de Simon de Phares*, tome I, *Édition critique* : Paris, Champion, 1997.

BOUDET Jean-Patrice et MILLET Hélène, *Eustache Deschamps en son temps* : Paris, Publications de la Sorbonne, 1997 (Textes et documents d'histoire médiévale 1).

BOURIN Monique, MARTIN Jean-Marie et MENANT François dir., *L'anthroponymie, document de l'histoire sociale des mondes méditerranéens médiévaux. Actes du colloque international de Rome, 6-8 octobre 1994* : Rome, École Française de Rome, 1996 (Collection de l'École Française de Rome 226).

CARRUTHERS Leo, *L'anglais médiéval* : Turnhout, Brepols, 1997 (l'atelier du médiéviste 4).

CAVACIOCCHI Simonetta éd., *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII. Atti della « Ventottesima Settimana di Studi », 22-27 avril 1996* : Florence, Le Monnier, 1997 (Istituto internazionale di storia economica « F. Datini », Prato, Serie II – Atti delle « Settimane di Studi » e altri Convegni 28).

Comune di Siena, Biblioteca Comunale degli Intronati, *Lo Studio e i testi. Il libro universitario a Siena (secoli XII-XVII)* : Sienne, Protagon Editori Toscani, 1996.

CROSSLEY-HOLLAND Nicole, *Living and Dining in Medieval Paris. The Household of a Fourteenth-Century Knight* : Cardiff, Univ. of Wales Press, 1996.

DALARUN Jacques, *François d'Assise : un passage. Femmes et féminité dans les écrits et les légendes franciscaines* : Paris, Actes Sud, 1997.

DESPLAT Christian éd., *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne. Actes des XIVe Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran* : Toulouse, PUM, 1997 (Flaran 14).

La face cachée du livre médiéval. L'histoire du livre vue par Ezio Ornato, ses amis et ses collègues : Rome, Viella, 1997 (Il libri di Viella 10).

FLASCH Kurt et JECK Udo Reinhold, *Das Licht der Vernunft. Die Anfänge der Aufklärung im Mittelalter* : Munich, C. H. Beck, 1997.

GARNOT Benoît dir., *Juges, notaires et policiers délinquants, XIVe-XXe siècles* : Dijon, Publications de l'Université de Bourgogne, 1997 (Série du Centre d'Études historiques 7).

GOROCHOV Nathalie, *Le collège de Navarre de sa fondation (1305) au début du XVe siècle. Histoire de l'institution, de sa vie intellectuelle et de son recrutement* : Paris, Champion, 1997 (Études d'histoire médiévale 1).

JACQUART Danielle, *La science médicale occidentale entre deux renaissances (XIIe s.-XVe s.)* : Aldershot, Variorum, 1997 (Collected Studies Series).

KAPLAN Michel, *La chrétienté byzantine du début du VIIe siècle au milieu du XIe siècle. Images et reliques, moines et moniales, Constantinople et Rome* : Paris, SEDES, 1996 (Regards sur l'histoire).

LAURIOUX Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge* : Paris, Publications de la Sorbonne, 1997 (Histoire ancienne et médiévale 45).

LAUWERS Michel, *La mémoire des ancêtres, le souci des morts. Morts, rites et sociétés au Moyen Âge (diocèse de Liège, XIe-XIIIe siècles)* : Paris, Beauchesne, 1997 (Théologie historique).

Ministère de la culture, direction du patrimoine, sous-direction de l'archéologie, *La recherche archéologique en France. Bilan 1990-1994 et programmation du Conseil national de la recherche archéologique* : Paris, éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1997.

MOUSNIER Mireille, *La Gascogne toulousaine aux XIIe-XIIIe siècles. Une dynamique sociale et spatiale* : Toulouse, PUM, 1997.

NÚÑEZ RODRÍGUEZ Manuel, *Casa, calle, convento. Iconografía de la mujer bajomedieval* : Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela, 1997.

PFISTER Laurent, *L'enfer sur terre. Sorcellerie à Dommartin (1498)* : Lausanne, Université de Lausanne, 1997 (Cahiers Lausannois d'histoire médiévale 20).

PINI Antonio Ivan, *Città medievali e demografia storica. Bologna, Romagna, Italia (sec. XIII-XV)* : Bologne, CLUEB, 1996 (Biblioteca di Storia Urbana Medievale).

RAOUL GLABER, *Histoires*, Mathieu ARNOUX trad. et prés. : Turnhout, Brepols, 1996 (Miroir du Moyen Âge).

RIBÉMONT Bernard dir., *L'eau au Moyen Âge. Symboles et usages. Actes du colloque d'Orléans, mai 1994* : Orléans, Paradigme, 1996 (Medievalia).

TREFFORT Cécile, *L'Église carolingienne et la mort. Christianisme, rites funéraires et pratiques commémoratives* : Lyon, Centre interuniversitaire d'histoire et d'archéologie médiévales, PUL, 1996 (Collection d'histoire et d'archéologie médiévales 3).

VALLECALLE Jean-Claude dir., *Littérature et religion au Moyen Âge et à la Renaissance* : Lyon, PUL, 1997 (Littérature XIe-XVIe).

VERGER Jacques, *L'essor des universités au XIIIe siècle* : Paris, Cerf, 1997 (Initiations au Moyen Âge).

La vie du pape Léon IX (Brunon, évêque de Toul), Michel PARISSE éd., Monique GOULLET trad. : Paris, Belles Lettres, 1997 (Classiques de l'histoire de France au Moyen Âge 38).

WIRZ Matthias, *« Muerent les moignes ! » La révolte de Payerne (1420)* : Lausanne, Université de Lausanne, 1997 (Cahiers lausannois d'histoire médiévale 19).

À NOS LECTEURS

Si la revue *Médiévales* vous paraît digne d'intérêt, soutenez-la en vous abonnant ou en renouvelant votre abonnement.

Bulletin d'abonnement à retourner à :

Université Paris VIII
PUV. Publication Médiévales
2, rue de la Liberté
93526 Saint-Denis Cedex 02

☐ Je souscris un abonnement à **deux** numéros de *Médiévales*
n° 34, n° 35 - 1998
France : 135 F + port 36 F 171 F
Etranger : 135 F + port 44 F 179 F

☐ Je souscris un abonnement à **quatre** numéros de *Médiévales*
n° 34, n° 35 - 1998
n° 36, n° 37 - 1999
France : 250 F + port 72 F 322 F
Etranger : 250 F + port 88 F 338 F

☐ Je souhaite recevoir les numéros suivants :
Prix au numéro :
- jusqu'au n° 21 : 60 F (+ port 18 F) ; n° 16-17 : 110 F (+ port 20 F) ; n° 22-23 : 130 F (+ port 20 F)
- à partir du n° 24 : 80 F (+ port 18 F)
- n° 27-31 : 85 F (+ port 18 F)
- n° 32-33 : 90 F (+ port 18 F)

Règlement par chèque uniquement à l'ordre :
Régisseur des Recettes PUV Paris 8/MED (CCP Paris 9 150 59 K)

NOM .... PRÉNOM ....

Adresse ....

....

Code postal .... Ville ....

Date : Signature :

Achevé d'imprimer par Corlet, Imprimeur, S.A. - 14110 Condé-sur-Noireau
N° d'Imprimeur : 27236 - Dépôt légal : février 1998 - *Imprimé en U.E.*

SOMMAIRE **N° 33 AUTOMNE 1997**

CULTURES ET NOURRITURES DE L'OCCIDENT MUSULMAN

Essais dédiés à Bernard Rosenberger

ESSAIS ET RECHERCHES

Prix : 90 F



ISSN 0751-2708
ISBN 2-84292-031-7